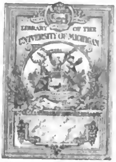
A 53027 3



FROM THE LIBRARY OF
Professor Karl Heinrich Rau
OF THE UNIVERSITY OF HEIDELBERG
PRESENTED TO THE
UNIVERSITY OF MICHIGAN
BY
Mr. Philo Parsons
OF DETROIT
1871

Digitized by Google

S
7
.L32

Digitized by Google

11242
PARSONS LIBRARY
University of
MICHIGAN

Landwirthſchaftliches
Wochenblatt

für das

Grossherzogthum Baden.

Herausgegeben

von der

Centralstelle des landwirthschaftlichen Vereins.

Dritter Jahrgang.

Mit 2 Steintafeln. Zu Nr. 7 und 38, und einigen Holzſchnitten.

Karlsruhe,
Druck der Hofbuchdruckerei von G. Braun.

1 8 3 5.

Digitized by Google

Digitized by Google

Inhalt
des
dritten Jahrgangs.

Vereins-Angelegenheiten.

1. Dirigirende Abtheilung.

	Nro.	Seite
Geſchäftsgang bei derſelben betr.	15	118
Jahresbeiträge ihrer Mitglieder pro 1835/36	29	234
Landesſtammſchäferei (ſ. Schafzucht).		
Leſezimmer, die auf demſelben befindlichen Zeitſchriften	18	141
Mitglieder des Vereins, Nachweiſungen über Zuwachs und Abgang	8	61
	23	183
	24	191
	30	243
	35	283
	52	422
Sekretariatsſtelle, Beſetzung derſelben	2	15
Tod des Sekretärs Barba	18	143
Wochenblatt, landw., Ankündigung deſſelben von 1835	1	1
— das Heften deſſelben	1	6
— Nachträgliche Abgabe deſſelben von 1834 an Vereinsmitglieder	3	21

2. Der Deputationen von den einzelnen Kreiſen.

Im Allgemeinen:

	Nro.	Seite
Bekanntmachungen von dieſen, Verfügung der Regierung zu Mannheim wegen beſſerer Veröffentlichung derſelben	27	215

Beſondere:

Von Weinheim.

	Nro.	Seite
Jahresbeiträge der Vereinsmitglieder, deren Bezahlung v. 1835 betreffend	25	198
Preispflügen, Vornahme eines ſolchen	33	267
Preisvertheilung derſelben von 1835	30	241

Von Wertheim.

	Nro.	Seite
Generalverſammlung derſelben, Einladung ihrer Mitglieder hierzu	38	307
Preisvertheilung von ihr v. 1835	27	212

3. Der Amts- und Ortsvereine.

	Nro.	Seite
Bildung derſelben im Allgemeinen	23	177
	31	250
Baden, Preisaufgaben von dieſem von 1835	44	356
	49	397
Bräunlingen, Auszug aus ſeinem Jahresbericht	40	321
	42	340
— Preisvertheilung deſſelben	39	314
Leimen, Bildung des dortigen Ortsvereins	24	191
Offenburg, über ſeine Bildung	31	250

Digitized by Google

	Nro.	Seite
Pforzheim, über ſeine Gründung	30	239
— Rede bei der erſten Generalverſammlung deſſelben	38	304
Staufen, Vortrag bei der erſten Zuſammenkunft ſeiner Mitglieder	36	290
Wallbürn, Generalverſammlung deſſelben	44	357

Pflanzenbau mit Einſchluſs des Wieſenbaues und der demſelben nachtheiligen oder nützlichen Thiere.

(Mit Ausſchluß des Wein-, Obſt-, Hopfen- und Gartenbaues.)

	Nro.	Seite
Ameiſen, Mittel dagegen	27	215
Brand im Dinkel und Weizen. Erfahrungen hierüber	12	91
Eibenbaum, giftige Wirkungen deſſelben	24	190
Ernteberichte von 1835	32	257
	35	281
	43	349
— vom Auslande	42	341
	43	349
	49	398
Feldbau, einige Erfahrungen in ſolchem	24	185
	32	255
Filderkraut, über deſſen Anbau	10	76
	11	81
Gräben auf Wieſen und Aeckern, Regeln für deren Fertigung	15	114
Handelsgewächſebau, allgemeine Betrachtungen über deſſen Wichtigkeit	33	261
Hanf, Oberländer, Anbauverſuche mit ſolchem im Unter-Rheinkreiſe	10	79
— Ausſtellung von durch Länge ausgezeichnetem	39	315
Hanfſamen, Abgabe von ſolchem durch die Weinheimer Deputation	3	22
Hederich, über die Mittel zu ſeiner Vertilgung	29	229
Heu, Selbſtentzündung deſſelben	37	293
	39	313
Inkarnatklee, deſſen Anbau nach der Ernte auf Stoppeln	2	12
Kanariengras, ſein Nutzen in techniſcher Hinſicht	33	266
Kartoffeln, Abgabe von ſolchen durch die dirigirende Abtheilung	7	52
— Benützung erfrorner	47	376
Keimkraft des Samens, die Mittel zu deren Erhaltung	13	101
Krappbau, über den	19	145
Kreſſe, Garten-, Empfehlung als Oelfrucht	31	246
Kürbis, großer	38	307
	43	351
Lein, Rigaer, Ertrag deſſelben in Gamshurſt	15	119
Leinſamen, Abgabe durch die Weinheimer Deputation	3	22
— Mittel zur Erkennung der Keimfähigkeit deſſelben	6	44
Luzerne, über deren Anbau	17	134
	20	155
	31	248
— Verſuche über deren Spätjahrsſaat	24	185
Maikäfer, über die Mittel gegen ihre Verwüſtungen	18	138
	19	147
	20	153
	21	163
	24	186
Mais, Anbau zur Grünfütterung	37	295
— über das Auskörnen deſſelben	34	272
Maulwürfe zu fangen	20	159
Miſtel, als Futterſurrogat	16	127
Mohar, Anbauverſuch	35	277
Mohnſamen, Vergiftungsfall durch ſolchen	34	274
Moorhirſe, Anbauverſuch	35	278
Oehmd, Selbſtentzündung deſſelben	37	293
	39	313
Oelfrüchte, Empfehlung zweier, für Sandgegenden	31	246
Paſtinaken, Anbauverſuch damit	35	277
Repsſchäfen, deren Benützung	30	237
Rettig, großer	49	397
Rüben, weiße, Verſuche über verbeſſerte Kultur	24	186
— Sortiment ſchöner, Ausſtellung eines ſolchen	43	351

Digitized by Google

	Nro.	Seite
Rüben, Benützung erfrorner . .	47	376
Rübenpflänzchen, ihre Schonung gegen Raupen	32	255
— Verpflanzen derselben aus Beeten auf die Aecker	32	256
Runkelrübensetzlinge, Abgabe von solchen durch die dirig. Abth.	21	167
Rutabaga, Kultur derſelben u. Verſuche hierüber	21	167
	32	256
Saaten, ihre Pflege während des Winters	48	385
Sämereien, verſchiedene, unentgeldliche Abgabe durch die Weinheimer Deputation	4	30
— engliſche, Anbau in den Vereinsgärten zu Karlsruhe und Heidelberg.	15	118
Salatſaamen zur Oelgewinnung	31	246
Tabaksarten, neue	35	280
Tabak, Behandlung beim Abhängen	40	320
— Ernte, Nachrichten über die des Auslandes	49	399
— Preiſe (ſ. Landesproduktenpreiſe).		
Thiere, nützliche, für die Pflanzenwelt, deren Schonung . . .	46	369
	49	403

Gartenbau.

	Nro.	Seite
Bezeichnung der Pflanzen auf Zink, Anweiſung zu einer dauernden Schrift	19	151
Kreſſe als Oelpflanze	31	246
Salatſaamen, deſſen Benützung auf Oel	31	246

Obſtbau.

	Nro.	Seite
Aepfelbäume, blühende . . .	43.	350
	49	399
Aufbewahrung des Obſtes in Erdhaufen.	37	298
Aufmunterung zur Baumzucht	28	222
Kaſtanienbäume, Abgabe von ſolchen	50	407
Obſtkernländer, über Anlage derſelben	44	353
Träber von Obſt, deren Benützung	39	314
Verſetzen der Obſtbäume, Anleitung dazu	14	105
Zwetſchenbaum, blühender . .	48	391

Weinbau.

	Nro.	Seite
Barttraube, die	42	339
Faulen der Trauben, etwas über .	45	361
Fruchtbarkeit, außerordentliche, eines Weinſtockes	43	350
Herbſt von 1834, Reſultate deſſelben im Amte Pforzheim u. Mosbach	2	14
— in ſämmtl. Aemtern des Mittel-Rheinkreiſes	29	233
Herbſtnachrichten von 1834, Aufforderung zur Einſendung	41	327
— eingegangene, vom Inlande	43	350
	44	358
	45	363
	46	372
	47	380
	48	390
	49	397
	50	407
	51	414
— vom Auslande	45	366
	46	375
	48	391
	49	397
Oel aus Traubenkernen, Bereitung davon	42	339
Reben, Ankauf in Burgund . .	4	27
— zur Verzierung von Fenſtern und Lauben, deren Kultur . .	42	337
Rebleute im Oberverrechnungsbezirke Salem und Hilzingen, Belobung von ſolchen	4	27
Rebvertheilung der dirigirenden Abtheilung von 1835 . . .	15	113
„ 1836 . . .	16	121
	44	357
— der Deputation in Weinheim von 1835.	47	379
Spätleſe, über deren Vortheile	1	2
	2	10
	5	37
	35	280
	39	309
	48	389

Digitized by Google

	Nro.	Seite
Spätleſe, Verfahren von Apotheker Bronner hierbei	49	393
Tragreben, das kurze Beſchneiden derſelben	9	65
Trauben längere Zeit friſch zu erhalten	40	322
— reiſe	34	275
	36	291
— Beere, weiche	33	265
— Kernöl, Bereitung deſſelben	42	339
— Stock mit 44 Trauben, Ausſtellung eines ſolchen	39	315
— Treſter, ihre Benützung	39	314
Wagen zum Wein und Weinmoſt, Empfehlung von ſolchen	40	323
— Verfahren mit der von 80 Gr. Weine von 100 — 120 Gr. zu wägen	28	221
— Verkauf der Oechsleſchen	41	336
Wein, neuer	42	343
Weinbauverbeſſerungs-Verein für den Taubergrund, Vorſchläge zur Gründung eines ſolchen	35	279
Weinchronik, über ihre Anlegung und Führung	27	211
— Auszug aus einer ſolchen	27	212
	29	234
	34	275
Weingährung, Verbeſſerung der Aufſatzröhren	49	396
— Unzweckmäßigkeit der blechernen Aufſatzröhren	27	209
— Auflegen von Sandſäckchen auf die Spundlöcher	41	330
— Verhütung von Unglück bei der Moſtgährung in Kellern	41	325
— Verbeſſerung derſelben	41	327
Weinleſe von 1835. Verfügung der Regierung des Unter-Rheinkreiſes deßhalb	41	333
— und Weinbereitung, über die Behandlung derſelben	40	317
	41	333
Weinmuſterungen;		
zu Achern	39	314
„ Bruchſal	18	143
	22	171
„ Freiburg	26	205
Weinmuſterungen:		
zu Heidelberg	8	60
	14	109
„ Wertheim	28	223
Weinſticher, Aufſtellung von ſolchen zu Laudenbach	52	420

Hopfenbau.

	Nro.	Seite
Hopfen, wildwachſender, in der Gemarkung Waldſtetten	2	13
	3	22
	4	31
Hopfenernte, Reſultate der, von Wieſenthal, Kirrlach, Neudorf und Huttenheim	44	359
Hopfenpreiſe (ſiehe unter Landesproduktenpreiſe).		
Hopfenſtangen, neue Art von ſolchen	52	420
Hopfenverfälſchung, Erkennung derſelben	14	110

Rindviehzucht.

	Nro.	Seite
Aufblähen des Rindviehes, Anwendung des Salmiakgeiſtes bei ſolchem	46	371
Unterhaltung von Salmiakgeiſtvorräthen in den Gemeinden des Amtes Raſtatt	52	422
Belecken der Stallwandungen, über die Schädlichkeit deſſelben für Kälber	11	85
Faſelhaltung, über die	25	193
— Nothwendigkeit eines Ablöſungsgeſetzes für die privatrechtliche Laſt, daſſelbe zu halten	17	129
Faſelvieh, Preiſe der Unter-Rheinkreisabtheilung des l. Vereins für ſolches	2	11
Grundſätze, die wichtigſten der Rindviehzucht	21	161
	22	172
	24	189
Kalb, ein ſtarkes	49	399
Kalben der Kühe bei Tage zu bewirken	36	290
	38	307
	43	347
	49	399

Digitized by Google

	Nro.	Seite
Kühe, ſchlagende, ruhig zu machen	14	111
Verbeſſerung der Viehzucht, Mittel dazu, mit Rückſicht auf den Odenwald	50	401
	51	409
Viehleihkaſſe, Gründung einer ſolchen zu Binningen im Hegau	3	21
Viehverſicherungsgeſellſchaften zu Buggenried und Hauenſtein	30	242
	35	282
— in Leimen	37	298
— zu Ruith, Amts Bretten	5	36

Pferdezucht.

Beſchälbezirke im Großherzogthum, Eintheilung derſelben fürs Jahr 1836	50	404
— Stationen, welche im Frühjahr 1835 beſetzt werden	52	421
Ende, trauriges, zweier Pferde	45	362
Heilſtein, deſſen Gebrauch zur Heilung gedrückter oder verwundeter Pferde	17	134
Rath, wohlgemeinter, den Pferdezüchtern des Großherzogthums gewidmet	25	196
Stollbeulen der Pferde, über die	49	395
Stuten, bedeckte, im J. 1834, mit einer Ueberſicht nach Aemtern und Kreiſen	51	412

Schweinezucht.

Preiſe für Schweinezucht, Vertheilung des Bezirksvereins vom Hegau in Hilzingen	7	52

Schafzucht.

1. Die Landes-Stammſchäferei betreffend.

Ablämmerung bei der Landes-Stammſchäferei von 1834/35. Reſultat derſelben	20	158
Futterankauf für dieſelbe	42	343
Futteraufwand im Winter 1834/35	25	198
Sprungwidder, Abgabe v. ſolchen	22	169
	36	289
— deßgleichen vom engl. langwolligen Stamme	37	296
Wolle, deren Verkauf	33	265
Wollſchur, Reſultat derſelben von 1835	30	241
Schafverkauf, Bekanntmachung eines ſolchen	36	291

2. Gemiſchte andere Gegenſtände.

Lähme der Lämmer, über die	3	17
Pocken der Schafe	1	3
Schaffelle, Zubereitung ſammt der Wolle nach engliſcher Art	42	338
Schafſturzwaſchen, über die	16	122

Seidenzucht.

Maulbeerbäume, weiße, Abgabe durch die dirigirende Abtheilung	7	52
Seidenraupeneier, deren Vertheilung durch die Weinheimer Deputation	47	379

Bienenzucht.

Rauchmaſchine, Beſchreibung einer verbeſſerten	48	387

Düngerweſen.

Dung, guten, in kurzer Zeit zu bereiten, Mittel hierzu	16	125
Gerberlohe, als Dungmittel	29	234
Gyps von Au, Empfehlung deſſelben	32	256

Hauswirthſchaftliche Gegenſtände.

Blasmaſchine, engliſche	30	238
Bohnenſchäter und Bohnenmeſſer zur Zubereitung der Bohnen	29	234
	32	258
Brod vor Schimmel zu bewahren	4	29
	32	257
	44	359
Butterbereitung, über	15	117
Doppelſpinnnerei, über die	3	19
	27	214
	51	412
Dörrlitzen als Kaffeeſurrogat	39	315
	42	339
Eier, Mittel zur Aufbewahrung derſelben	15	118
	17	135
Faßdauben, nöthige Vorſicht beim Ankauf von neuen	33	266

Digitized by Google

	Nro.	Seite
Fäſſermangel, über etwaigen, im Herbſt 1835	30	239
Fäſſer, zu Wein und Eſſig, Mittel zur Brauchbarmachung angelaufener	44	357
Federn, das Reinigen unreiner und zuſammengelegener, in den Betten	32	258
Hauſenblaſe, Erſatzmittel für ſolche beim Klären	16	126
Holz, über die Aufbewahrung deſſelben	32	253
Johannisbeerweinbereitung	32	258
Irdene Gefäße dauerhaft zu machen	32	258
Käſefabrikation, insbeſondere der Limburger	4	25
	5	33
Kartoffel, das Dämpfen derſelben in Haushaltungen	13	99
— und Rüben, über die Benützung erfrorner	47	376
Milchſchwemmen im Murgthale	18	137
Roggenkaffee	46	371
Sauerkraut, Ueberſäurung des	5	36
Schweinehaare, als Surrogat der Pferdehaare zum Ausſtopfen von Polſtern u. dergl.	32	258
Speiſen, verſalzenen, das überflüſſige Salz zu nehmen	32	258
Vergiftungen durch den Genuß verdorbener Würſte	5	37
	6	41
Wein aus Kartoffeln	20	158

Landwirthſchaftliche Werkzeuge.

	Nro.	Seite
Dreſchmaſchine, Nachricht über die Aufſtellung ſolcher in Baden und Würtemberg	11	86
Dreſchmaſchine, engl., in Nette bei Andernach	30	242
Hopfenmeſſer, das niederländiſche	6	44
Kartoffelreuter, Empfehlung u. Beſchreibung deſſelben	43	347
Kartoffelſchaufel, deßgleichen	52	419
Kleetrockenpyramiden, deßgl.	38	302
	39	312
Metallgewebe von W. Seyfarth in Gernsbach	6	44
Moſtpreſſe, Beſchreibung und Empfehlung einer ſolchen	52	418
Pflug, Schwerziſcher und Brabanter, Leiſtungen derſelben	9	70
Preisverzeichniß landw. Werkzeuge v. Fl. Maurer in Gaggenau	9	68
— von Elbert und Sieb in Salem	43	348
Reibmaſchine zu Obſt, Wurzelwerk ꝛc. Beſchreibung u. Empfehlung einer ſolchen	8	58
Schneidmaſchine für Wurzelwerk, deßgleichen	7	51
	8	57
Traubenraſpel, deßgleichen	38	301
Turnipsſchneidmaſchine aus England, deßgleichen	52	417
Verkauf landw. Werkzeuge von Florian Maurer in Gaggenau, Ueberſicht hierüber	6	42
Waſchmaſchine für Wurzelwerk, deßgleichen	7	49

Techniſche Gegenſtände.

	Nro.	Seite
Branntweinbrenn-Apparat, Ausſtellung eines Modells des Piſtorius'ſchen	4	30
Fenſterkitt zu erweichen	16	127
Kanariengras, deſſen Nutzen in techniſcher Hinſicht	33	266
Mahlmühlen, die engliſch-amerikaniſchen, oder ſogen. Kunſtmühlen	34	269
	36	285
Potaſchenſiederei	12	94
Schaffelle, ihre Zubereitung nach engl. Art ſammt der Wolle	42	338
Schlichte für Weber aus isländiſchem Moos	12	89
Tuch aus wollenen Lumpen	39	315
— Bereitung deſſelben	43	345

Landwirthſchaftliche Geſetzgebung.

	Nro.	Seite
Ablöſungsgeſetz für die auf dem Grundeigenthume haftende Laſt, das Faſelvieh zu halten, Nothwendigkeit eines ſolchen	17	129
Beſchädigung, rachſüchtige, und Felddiebſtähle, Verfügung des Amtes Mosbach	9	67

Digitized by Google

Landesprodukten-Preiſe und Anzeigen von An- und Verkäufen verſchiedener Produkte.

	Nro.	Seite
Bienenſtöcke, feile	42	343
Forſtgehölze, Verkauf von ſolchen aus der Forſtplantage der Forſtſchule in Karlsruhe	48	388
Garnmarkt in Endingen . . .	11	87
Getreidedurchſchnittspreiſe für Baden	4	31
	15	119
	29	235
	43	351
	52	423
Hirſenpreiſe bei C. Männing in Carlsruhe	9	68
Hopfenklee, Ankauf davon . .	7	52
Hopfenpreiſe	14	111
	35	283
	39	315
	40	323
	42	343
	46	375
Kleeſaamenpreiſe	47	383
Landesproduktenpreiſe, eine Ueberſicht in jeder Nummer.		
Maulbeerſaamen, Verkauf hievon	21	168
Moharhirſe, Ankauf von . .	3	21
Raygras, dito	7	52
Runkelſaamen, dito	42	343
Saamenhandlung von C. Männing in Carlsruhe, Anzeigen derſelben	2	11
	3	24
	6	45
	9	68
— von Fr. C. Müller in Mannheim	4	32
	6	45
	7	53
Seidencocons, Ankauf von .	28	227
Tabakspreiſe der Pfalz . .	1	7
	2	13
	3	23
	7	52
	12	95
Viehmarktsreſultate von Eichſtetten	43	351
Viehmarktsreſultate von Emmendingen	14	111
	35	283
	40	323
— von Engen.	14	111
— von Möhringen	38	307
	52	423
Waldſaamenpreiſe von C. Männing in Carlsruhe	11	87
Weinvorräthe und Preiſe von 1834	7	55
	9	67
	12	95
Weißdorn, Ankauf von Saamen und Setzlingen	3	21
Wurzelreben, Verkauf von . .	8	61
	47	380
Zuchtthiere, Verkauf ausgezeichneter	22	175

Oekonomiſches Bauweſen.

	Nro.	Seite
Brandfälle, Anzeige derſelben durch die Großh. Bezirksämter	43	350
Gemeindebacköfen, deren Errichtung in Diedelsheim . . .	24	188
— dito in Diſtelhaußen . . .	50	407

Literariſche Anzeigen.

	Nro.	Seite
Buchhaltung, landwirthſchaftliche, von Zeller	50	407
Gartenzeitung, rheinländiſche, von Petſch	32	259
Landwirthſchaftliche Schriften, Empfehlung der beſſern unter denſelben	34	274
Seidenzucht, Aufmunterung dazu in Deutſchland, von Hout . .	19	151
Tafeltrauben, Anweiſung zur Anpflanzung, von Bronner . .	13	103
Verhandlungen des Vereins zur Beförderung des Gartenbaues in den Königl. Preußiſchen Staaten, 21ſte Lieferung	3	23
22ſte Lieferung	35	283
Verhandlungen, ältere, des landwirthſchaftl. Vereins in Baden, Verkauf einzelner Hefte . .	6	44

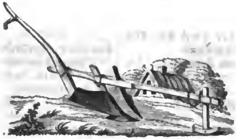
	Nro.	Seite
Wochenſchrift für Land- u. Hauswirthſchaft von Ladiges, Ankündigung derſelben	14	111

Gemiſchte Gegenſtände.

	Nro.	Seite
Auswanderungen nach Nordamerika, über die	6	45
	7	53
	8	62
Bewahrungsanſtalten für kleine Kinder.	1	6
	2	9
Blutegelzucht, künſtliche Behandlung derſelben	13	100
	26	201
Bruch in Ubſtadt	11	85
Eiſenbahn, die, von Mannheim nach Baſel	23	180
Ertel, Joſeph, Oberamtmann in Bretten, Nekrolog deſſelben .	31	245
Gewitter, über das Verhalten bei ſolchem	28	225
	29	232

	Nro.	Seite
Kloaken, Verſichtsmaßregeln beim Ausreinigen derſelben . . .	44	355
Lehranſtalt, landwirthſchaftliche, neugegründete, zu Greifswalde und Eldena in Pommern . .	17	133
Lehrlingsannahme in einer Seidenbandfabrik.	1	5
Mobiliarvermögensverſicherungsgeſellſchaft, Gründung einer ſolchen in Baden .	8	60
	13	102
Mohnſaamen, Vergiftungsfall durch ſolchen	34	274
Naturerſcheinungen, Merkwürdige	43	350
Rettungsanſtalten für verwahrloste Kinder, Gründung ſolcher in Baden	35	281
Torfbildung u. Torfbenützung, über die	10	73
	13	97
Viehſalz, Herabſetzung des Preiſes in Dürrheim	10	79

N: 1. 1835.



Karlsruhe 2. Januar.

Landwirthſchaftliches Wochenblatt

für das

Grossherzogthum Baden.

Herausgegeben von der Centralſtelle des landwirthſchaftlichen Vereins.

Inhalt: 1) Ankündigung des landwirthſchaftlichen Wochenblattes für 1835. 2) Ein weiteres Beiſpiel über die Vortheile der Spätleſe. 3) Die Schafpocken. 4) Aufforderung an Familienväter auf dem Lande. 5) Das Heften der landwirthſchaftl. Wochenblätter betreffend. 6) Bewahrungsanſtalten fur kleine Kinder. (Fortſetzung folgt.) 7) Tabackspreiſe in der Pfalz. 8) Landesproduktenpreiſe. 9) Getreidepreiſe.

1. Ankündigung des landwirthſchaftlichen Wochenblattes pro 1835.

Das landwirthſchaftl. Wochenblatt wird auch im Jahre 1835 in der bisherigen Art und Ausdehnung fortgeſetzt werden.

Es erſcheint jede Woche, in der Regel einen Bogen ſtark, mit zeitweiſen Beilagen und Zeichnungen, und wird jeden

Freitag

in der Reſidenzſtadt Karlsruhe ausgetragen, und für auswärtige Stellen, Gemeinden und Perſonen an demſelben Tage vollſtändig der Poſt übergeben.

Verſpätungen, Unordnungen oder Unvollſtändigkeiten in der Verſendung, bitten wir, ſogleich unmittelbar hieher anzuzeigen, damit wir denſelben abzuhelfen im Stande ſind.

Das landwirthſchaftl. Wochenblatt wird auch fernerhin unentgeldlich abgegeben und frei verſendet:

An die höchſten und mittleren Staatsſtellen, an die Univerſitäten, die polytechniſche Schule, die Lyceen, Seminarien und Gymnaſien; an die Großh. Aemter, Domainen-Verwaltungen, Forſtämter und Dekanate, endlich an alle Gemeinden und Schulen, ſowie an die Marktgerichte, welche die Preiſe des Getreides und anderer Landesprodukte in das Blatt liefern.

Die Verſendung an die Erſteren geſchieht unter Couvert durch die Poſt; die Gemeinden, Schulen und Marktgerichte aber erhalten ſolches durch die Großh. Aemter, an welche ſie ſich auch wegen etwaiger Defecte zu wenden haben.

Die verehrlichen Mitglieder des landwirthſchaftl. Vereins erhalten das Wochenblatt gleichfalls unentgeldlich, jedoch gegen Beſtreitung der Verſendungskoſten.

Die nicht in Karlsruhe wohnenden Mitglieder können das Wochenblatt nur von dem, ihnen am nächſten gelegenen Poſtamte bezie-

hen, bei welchem ſie auch die Beſtellung zu machen haben.

Es wird deßhalb jedem der verehrlichen Mitglieder von hieraus ein Schein zugeſtellt, welcher dem Poſtamte zu übergeben und von dieſem ſtatt Zahlung anzunehmen iſt, und es haben ſich ſomit diejenigen, welche dieſe Förmlichkeit nicht befolgen, ſelbſt zuzuſchreiben, wenn ſie das Blatt nicht erhalten.

Die Proviſion der Poſt beträgt für den Jahrgang in allen Theilen des Landes 30 kr., welche von dem Beſteller zu berichtigen ſind.

Die verehrlichen Mitglieder in der hieſigen Reſidenzſtadt erhalten ſolches durch einen beſondern Austräger gegen einen jährlichen Lohn von 24 kr. für das Exemplar, jeden Freitag in die Wohnungen geliefert.

Der Preis des ganzen Jahrganges bleibt für das In- und das Ausland, wie früher auf

Einen Gulden

feſtgeſetzt, wozu noch für die Abonnenten der Reſidenzſtadt Karlsruhe der oben genannte Trägerlohn, im ganzen übrigen Großherzogthum aber eine Proviſion von 30 kr. kommt.

Die Beſtellungen aus der Reſidenzſtadt und deren Umgegend geſchehen bei der Redaction — von auswärtigen Abbonnenten hat dieſe bei dem nächſtgelegenen Poſtamte zu geſchehen.

Defecte werden nur dann unentgeldlich abgegeben, wenn deren Nachforderung vor dem Erſcheinen der 2ten darauf folgenden Nummer geſchieht.

Spätere Forderungen können nur gegen baare Einſendung von 1 Kreuzer für den halben Bogen von der G. Braun'ſchen Hofbuchdruckerei effectuirt werden.

Die beiden erſten Jahrgänge 1833 und 1834 können gut gebunden zu 1 fl. 30 kr. per Exemplar von der dießſeitigen Verwaltung dahier, und ebenſo von den Deputationen des landwirthſchaftlichen Vereins, in Wertheim, Weinheim, Freiburg und Donaueſchingen, ſowie von den Bezirks-Vereinen in Salem, Hilzingen und Lörrach bezogen werden.

Wir haben uns abſichtlich mit einem angemeſſenen Vorrathe verſehen, damit ſpäter eintretenden Mitgliedern, oder ſolchen Landwirthen, welchen das Blatt künftig erſt bekannt wird, oder die daſſelbe erſt ſpäter anzuſchaffen wünſchen, Gelegenheit haben, ſich dieſe Zeitſchrift, die ein fortlaufendes Ganzes bildet, wohlfeil und ohne große Mühe zu verſchaffen.

Den verehrlichen Mitgliedern und Landwirthen, welche uns in Herausgabe dieſes Blattes durch Beiträge unterſtützt haben, ſprechen wir hier unſern Dank aus, mit dem Wunſche, daß wir im künftigen Jahre mit recht vielen gehaltvollen Mittheilungen erfreut werden möchten.

Was die Verbreitung des Blattes und ſeines Inhalts betrifft, ſo wiederholen wir hier die Bitte, welche wir in Nr. 1 des vorhergehenden Jahrganges geſtellt haben.

2. Ein weiteres Beiſpiel über die Vortheile der Spätleſe.

Als Nachtrag und zur Vervollſtädigung deſſen, was über die Vortheile der Spätleſe in dieſem Blatte bereits mitgetheilt worden iſt, fügen wir hier noch ein weiteres Beiſpiel bei, welches wir aus dem II. Hefte des ſehr empfehlenswerthen Werkes „der Weinbau in Süddeutſchland, von Bronner," entnommen haben, und hier wörtlich folgen laſſen.

„Ich darf hier nicht unterlaſſen, ein auffallendes Beiſpiel zu erzählen, auf welche Stufe der Vervollkommnung man durch zweckmäßige Behandlung des Bodens, beſonders aber der Trauben bei der Leſe, die Qualität des Weines bringen kann. Wer den Werth der Ausleſe nicht kennt, der höre und lerne hier.

Ein gewiſſer Partikulier, Namens Ackermann, der in Nackenheim bedeutende Beſitzungen hat, beſitzt einen Weinberg von circa 4 Morgen auf der Linie von Nierſtein. Dieſer iſt nach Rheinganer Art mit Rieslingen bepflanzt, und eben ſo beholzt d. h. bepfählt. Ueberhaupt wird er ganz nach Rheingauer Methode behandelt. Zur Bebauung wurden einige Karſte verfertigt,

Digitized by Google

die längere und ſpitze Zähne haben, als die in Nackenheim gebräuchlichen. Vermittelſt dieſer wird der Boden im Jahre fünf Mal tief gebaut, ſo daß der Boden immer locker bleibt, und kein Unkraut Wurzel faßt.

Aus dieſem ſo behandelten Weinberg ließ Herr Ackermann im Jahre 1828 ein rheiniſches Stück Wein ausleſen, und zwar auf folgende Art. Er beſtellte die für ſeinen Zweck nöthigen verſtändigen Leute auf den beſtimmten Tag, wofür er ihnen den Lohn um die Hälfte erhöhte. Sie mußten um die gewöhnliche Morgenſtunde bei ihm eintreffen, jedoch warten, bis ſie Befehl erhielten, in den Weinberg zu gehen.

Mittlerweile ging einer der verläſſigſten Weinbergsleute hinaus, um zu unterſuchen, ob kein Thau mehr auf den Blättern oder an den Trauben zu finden ſei. Als alle Feuchtigkeit verſchwunden war, kam der Abgeſandte um 10 Uhr nach Hauſe, und rief die Leute zur Arbeit ab, die ſeiner ſchon lange harrten. Nun begann die Ausleſe auf folgende Art. Vorerſt wurde den Leuten angedeutet, bei Strafe der Entlaſſung keine Traube zu eſſen (weil die Leute gewöhnlich die beſten eſſen), dann wurden ſie angewieſen, nur die reifſten, gewöhnlich die zunächſt am Boden hängenden Trauben abzuſchneiden, und die andern alle hängen zu laſſen, auch mußten ſie alle etwa abfallenden Beeren aufleſen, und nur das Höchſtreife ſorgfältig ſammeln. So wurde fortgefahren bis gegen 4 Uhr, wo die Luft wieder feucht zu werden begann, worauf die Leſe eingeſtellt, und den nächſten Tag eben ſo verfahren wurde.

So gewann Herr Ackermann durch alle mögliche Sorgfalt ein ganzes Stück Wein von einer in Nackenheim noch nie vorgekommenen Qualität, welches natürlich beim Keltern eben ſo ſorgfältig behandelt wurde. Es war die Blume und der Gegenſtand der Bewunderung der ganzen Umgegend. Im Spätjahr 1830 wurden dem Eigenthümer 1900 fl. darauf geboten, allein da er es nicht unter 2000 fl. erlaſſen wollte, ſo wurde es nicht um dieſen enormen Preis abgegeben. Ich habe mich darüber genau erkundigt, und habe in Nackenheim ſelbſt erfahren, daß 1828 die Weine der nebenliegenden Nachbarn zu 200 bis 250 fl. per Stück verkauft wurden. Nun denke man ſich, welchen Vortheil man erreichen kann durch eine zweckmäßige Ausleſe, d. h. durch eine zweckmäßige Weinbereitung.

Sollten ſolche Beiſpiele nicht genug zur Ausleſe allenthalben ermuntern? Man berechne nur ſelbſt, welchen Vortheil Herr Ackermann ſich dadurch geſchaffen, daß er ſeine Leute beſſer bezahlte, und ſie nur die Hälfte des Tages arbeiten ließ. Man vergleiche nur, wie ſehnlich manche Leute auf die Morgenglocke warten, um nur den ganzen Tag zu gewinnen, mögen auch die Trauben noch ſo voll von Waſſertropfen hängen, es wird doch der ganze Tag benutzt. Gewiß hat Herr Ackermann den nachgeleſenen Wein um denſelben laufenden Preis verkauft, wie ſeine Nachbarn. Man ſieht alſo an dieſem Beiſpiel, wie hoch man ſein Produkt durch gehörige Mittel und Intelligenz heben kann, während man in dem Bereiche des gewöhnlichen Schlendrians weit zurück ſtehen muß. Ihr, die Ihr gewöhnlich die Güte eures Produktes dem Schöpfer anheim ſtellt, Ihr möget euch hier überzeugen, was in des Menſchen Willen und Kraft liegt. Ihr werdet doch wohl glauben, daß die Nachbarn Herrn Ackermanns, die ihren Wein zu 250 fl. verkauften, denſelben Boden, denſelben Himmel und dieſelbe Sonne hatten, als ihr Nachbar, der dieſe Gabe des Schöpfers um einen achtmal höheren Preis verwerthete.

3. Die Schafpocken.

Dem landwirthſchaftl. Vereine wurde am Schluſſe des vorigen Jahres die Verwaltung der Staatsſchäferei übertragen. Derſelbe findet ſich nun doppelt veranlaßt, in ſeinem Blatte dieſen hochwichtigen Gegenſtand zu berühren, er hat deßhalb bereits in Nr. 51 des vorigen Jahrgangs einen Aufſatz über die Schafraude eingerückt, und läßt nun über die Schafpocken, welche dem Vernehmen nach an einem Orte mit großer

Digitized by Google

Heftigkeit ausgebrochen ſind, eine Belehrung folgen:

Von den Pocken der Schafe *).

Die Pocken bei den Schafen entſtehen einzig und allein vom Anſtecken. Zuweilen verbreiten ſie ſich ſchnell über die ganze Heerde; zuweilen gehet die Anſteckung ſehr langſam. Im Winter, wo die Schafe beſtändig zuſammen gedrängt im Stalle ſtehen, verbreiten ſich die Pocken weit ſchneller unter denſelben, als im Sommer, wo ſie in freier Luft leben. Das einzige Mittel, durch dieſe Krankheit in der Heerde keinen Verluſt zu erleiden, iſt, daß man allen Schafen die Pocken einimpfen läßt.

Wenn dieſe Krankheit, oder beſſer geſagt, die Pockenſeuche, ſich unter den Schafen in der Nähe befindet, oder wohl gar unter der Heerde ſelbſt eingekehrt iſt, ſo darf man nicht ſäumen, dieſes Mittel zu ergreifen. Meine Erfahrung hat mir jederzeit, wo ich das Impfen der Schafe ſelbſt verrichtete, gezeigt, daß unter tauſend Schafen, die geimpft worden, zuweilen nicht eines ſtarb. Am allerſicherſten, die Heerde zu retten, iſt, wenn man den Schafen die Pocken einimpfen läßt, ehe ſich die Seuche ſelbſt in der Heerde einſchleicht; denn die Schafpocken haben das nicht allein mit Menſchenpocken gemein, daß ſie in einem Zeitraume ſteigen und fallen, ſondern daß ſie auch mit der Zeit übelartiger werden. Faſt jede Jahreszeit hatte ich zum Impfen der Pocken bei den Schafen dienlich gefunden, die heißen Sommertage ausgenommen. Ich habe, bei der ſtrengſten Kälte, einer Heerde von 900 Schafen von Spaniſcher Raçe, welche noch weichlicher als die hieſigen ſind, die Pocken eingeimpft, und es iſt keines davon geſtorben, ohnerachtet die Pocken vorher ſo bösartig waren, daß vor dem Impfen das zweite ſtarb.

Iſt die Pockenſeuche in der Nähe, ſo läßt man ſich ein Schaf mit reifen Pocken holen, und impft damit ſo viel als man impfen kann. Gewöhnlich zeigen ſich die Pocken den ſechſten oder ſiebenten Tag nach der Impfung. Ich habe aber auch gefunden, daß ſie gleich nach dem Impfen entſtehen; daher muß man genau Acht geben, wenn ſie zum Vorſchein kommen, damit man die Reife der Materie nicht verſäumt. Von der Entſtehung der Pocken an gerechnet, tritt die Reife der Materie den ſiebenten Tag ein. Iſt die Reife der Materie eingetreten, ſo impft man von den zuerſt geimpften Schafen die ganze Heerde; jedoch muß dahin geſehen werden, daß das Schaf, von welchem die erſten Pocken eingeimpft werden, gutartige Pocken hat. Man erkennet dieſe, wenn ſie einzeln bei einander ſtehen, rund und erhaben ſind. Sind ſie aber breit, flach und in einander gelaufen, ſo ſind ſie nicht mehr unter die gutartigen zu zählen. Wären aber die Pocken ſchon unter der Heerde verbreitet, ſo nimmt man ein Schaf mit gutartigen Pocken, und verfährt damit, wie ich ſo eben angezeigt habe.

Die Schafpocken enthalten wenig Eiter, oder Impfungsmaterie, und man kann von der Materie, die ſich zwiſchen der Haut und der Pockenpuſtel befindet, wenig Schafe impfen; daher muß man die von der Haut entblößte Pockenpuſtel, wenn man die darauf ſich befundene Materie zum Impfen abgenommen hat, zwiſchen den Daumen und Vorderfinger der linken Hand nehmen, und dieſe etwas drücken, ſo dringt der Saft, welcher ſich darin befindet, heraus, welchen man auf die Nadel nehmen, und damit impfen kann.

Das Impfen geſchieht auf folgende Art, zu welcher folgende Sachen gehören. Ein Tiſch, auf welchen das zu impfende Schaf gelegt werden muß; vor dem Tiſch ein Stuhl, auf welchen derjenige ſich ſetzt, welcher die Operation verrichten will; zur rechten Seite des Stuhls eine Bank, auf welche das Schaf gelegt wird, von deſſen Pocken man impfen will. Von dieſem auf der Bank liegenden Schafe nimmt man die Haut von der Pocke ab, welche die Materie zum

*) Allgemeines Vieharzneibuch, oder Unterricht, wie der Landmann ſeine Pferde, ſein Rindvieh, ſeine Schafe, Schweine, Ziegen und Hunde aufziehen, warten und füttern, und ihre Krankheiten erkennen und heilen ſoll, von J. N. Rohlwes. Berlin in der Maurer'ſchen Buchhandlung.

Impfen geben ſoll, läßt dann das Schaf, welches man impfen will, auf die rechte Seite, die Beine zu ſich gekehrt, vor ſich auf den Tiſch legen, läßt das linke Vorderbein und die Hinterbeine von einem ſtarken Manne halten, nimmt von der Impf-Materie etwas auf die Nadel, faßt das rechte Bein des zu impfenden Schafes, oben, wo es von der Wolle entblößt iſt, von unten nach oben, ſo an, daß man daſſelbe umſpannt, und ziehet die Haut mit dem Daumen und den Spitzen der Vorderfinger ſo an, daß ſie geſpannt auf dem Fleiſche liegt. Dann ſticht man, ſo gleich als möglich, mit der Nadel in der Haut fort, bis die Spitze der Nadel in der Haut ſteckt; hebt dann die Nadel mit ihrem Hintertheile in die Höhe, drehet ſolche in der Oeffnung herum, drückt dann den hintern Theil derſelben wieder nieder, und wiſcht vermöge eines kleinen Druckes, indem man die Nadel herausziehet, die Materie in der Wunde ab. Damit man aber ſicher ſei, daß die Materie haftet, ſo macht man dieſe nämliche Operation auf einer zweiten Stelle. Man muß ſich aber hüten, bei dem Impfen die Haut ganz zu durchzuſtechen; denn ich habe bemerkt, daß hievon gewöhnlich Geſchwüre entſtehen. Sollte auch vom Drücken der Pocke, eine Impfmaterie zu erhalten, ein rother Saft herausdrängen, ſo hat dieſer eben die Wirkung der Impfmaterie, die ſich auf der Pocke befindet. Die Spitze oder das Blatt der Impfnadel kann ungefähr noch ein Mal ſo groß ſeyn, als das Blatt einer Impfnadel, womit man bei Menſchen die Kuhpocken einimpft. Wenn man nur einige Fertigkeit bei dem Impfen erhalten hat, ſo kann man in einem Tage 1000 bis 1500 Schafe impfen. Gewöhnlich erhalten die geimpften Schafe, nur an der Stelle, wo ſie geimpft worden, die Pocken, und wenige werden davon über den ganzen Körper befallen. Bei dem Waſchen der Pocken muß der Schäfer genau darauf achten, welches Schaf mit dem geimpften Beine ſehr lahm gehet, welches von einem Pockengeſchwür entſtehet. Wenn dieſes Geſchwür der Länge des Beins nach geöffnet, und täglich ein Mal mit Salzwaſſer ausgewaſchen wird, ſo heilet es bald wieder zu.

4. Aufforderung an Familienväter auf dem Lande.

Der Unterzeichnete hat ſeit Beginn vorigen Jahres eine Seidenbandfabrik gegründet, und ſein Bemühen geht unabläſſig dahin, dieſem Geſchäfte im Großherzogthum Eingang zu verſchaffen, und alles Mögliche zu thun, um dadurch ſeinen Mitbürgern nach Kräften nützlich zu werden.

So iſt denn ſeine Abſicht, Kinder von rechtlichen Aeltern unter für ſie vortheilhaften Bedingungen zu ſich zu nehmen, um ſie das ſchöne Geſchäft der Seidenbandfabrikation zu lehren.

Der Fabrikinhaber übernimmt es, die ihm in die Lehre gegebenen Knaben, die aber ſchon confirmirt ſeyn müſſen, in ſechs Jahren zu geſchickten Poſamentiern zu bilden, wenn dieſelben ſich angelegen ſeyn laſſen, fleißig und emſig zu arbeiten, und ſich tadellos aufzuführen. Lehrgeld wird nicht verlangt, ja der Fabrikbeſitzer ſorgt während dieſer ſechs Jahre gänzlich für die Bedürfniſſe der Lehrlinge, ſo daß ſie Koſt, Logis und jährlich ein vollſtändiges Kleid von ihm erhalten, und in kranken Tagen ärztlicher Pflege genießen. An den Sonntagen und beim Beginn eines neuen Jahres wird den Fleißigſten außerdem noch ein kleines Taſchengeld bewilligt.

Der Unternehmer iſt überzeugt, daß viele Aeltern dieſen für ihre Kinder ſo nützlichen Vorſchlag annehmen werden, aber nur wohlerzogene Kinder rechtlicher Aeltern wünſcht er aufzunehmen, da ihm daran liegt, das wichtige Geſchäft der Seidenbandweberei auf ſolidem Grund zu errichten.

Hat der Lehrling die ſechs Jahre hindurch fleißig gearbeitet und ſich ſittlich gut benommen, dann bekommt er eine Belohnung von dem Unternehmer und einen Webſtuhl mit ſich nach Hauſe, woran er dann für die Fabrik arbeiten und nebenbei Feldbau betreiben kann. So wird derſelbe für ſich und

die Seinen eine ſorgenloſe Lage herbei führen. Will der Ausgelernte aber in dem Fabrikgebäude ſelbſt arbeiten, ſo ſteht dieß ihm frei, und er wird nach Verhältniß ſeines Fleißes und ſeiner Geſchicklichkeit anſehnlich bezahlt.

Der Unternehmer fordert demnach alle wohldenkenden Aeltern und Vormünder auf, ſich, wenn ſie Luſt tragen, von ſeinem Anerbieten Gebrauch zu machen, an ihn zu wenden, um die Einrichtung des Geſchäftes ſelbſt zu ſehen und das Nähere mit ihm zu beſprechen.

Karlsruhe am 2. Januar 1835.

Joh. Velten,
Lange Straße Nr. 233.

---

5. Das Heften der landwirthſchaftlichen Wochenblätter betreffend.

Da mit der letzten Nummer des landw. Wochenblattes für 1834, Nr. 52, auch bereits Titel und Regiſter für denſelben Jahrgang mit abgegeben wurden, ſo erſuchen wir diejenigen Stellen, welche das Blatt unentgeldlich erhalten, für das Heften desſelben gefälligſt beſorgt zu ſeyn, und beziehen uns im übrigen auf die Aufforderung über denſelben Gegenſtand in Nr. 52 des landwirthſchaftl. Wochenblattes von 1833, Seite 325.

Karlsruhe den 24. December 1834.

Die Direction:
Frhr. v. Ellrichshauſen.
vdt. Hündle.

---

6. Bewahrungsanſtalten für kleine Kinder.

In dieſem Blatte kamen ſchon einige Male treffliche Aufſätze über die Erziehung verwahrloſter Kinder, es wird darum nicht befremden, wenn nun auch einige Bemerkungen über die, noch ſo wenig gekannten und doch ſo nützlichen Bewahrungsanſtalten für kleine Kinder darin einen Platz zur allgemeinen Bekanntwerdung ſuchen.

Landleute und Taglöhner in den Städten müſſen den größten Theil des Jahres, vom frühen Morgen bis zum ſpäten Abend, außer dem Hauſe zubringen, um das nöthige Aus- und Fortkommen für ſich und die Ihrigen zu erwerben. Die kleinen Kinder, welche das Schulalter noch nicht erreicht haben, darum den Eltern noch nicht folgen, aber auch nicht ſich ſelbſt überlaſſen werden können, ſind dabei übel daran, da es den meiſten Eltern an Mitteln fehlt, eigentliche Kindsmägde ſich zu halten.

Gewöhnlich werden nun die kleinen Kinder in ein Zimmer eingeſchloſſen, oder ſie werden der Aufſicht etwas größerer Kinder anvertraut. Bei dem Einſchließen nehmen die Kinder, wie die Erfahrung lehrt, leicht Schaden, werden unreinlich und unordentlich und verkrüppeln gar oft an Körper und Geiſt. Bei der Aufſicht größerer Kinder geht es gewöhnlich nicht beſſer. Dieſe gehen ihren eigenen Spielen nach, überlaſſen die Kleinen ſich ſelbſt und ſo ſind ſie vor Gefahren, vor Unreinlichkeit und Unordnung auch nicht geſchützt und das geiſtige Erwachen wird nicht gefördert. Dabei müſſen die Eltern immer mit Sorgen an ihre daheim gelaſſenen Lieblinge denken.

Dieſen Uebeln abzuhelfen, gibt es nun kein beſſeres Mittel, als die allgemeine Einführung von Bewahrungsanſtalten für kleine Kinder. Nämlich ſolche Anſtalten, wo die kleinen Kinder, während die Eltern ihrem Verdienſte und ihrer Arbeit nachgeben, gleichſam aufbewahrt, vor Schaden behütet, mit angenehmen Spielen beſchäftigt, nach ihren Kräften geiſtig geweckt, reinlich und ordentlich gehalten werden.

Dieſe Bewahrungsanſtalten muß man aber nur nie, was ſo häufig geſchieht, mit eigentlichen Kleinkinderſchulen, wo Unterricht die Hauptſache iſt, und die ſich namentlich in den Städten finden, verwechſeln.

Eigentliche Kleinkinderſchulen bringen vielleicht mehr Nachtheil als Vortheil. Bei Kindern unter ſechs Jahren muß die Körperentwicklung, dem Gange der Natur nach, vorherrſchend ſeyn. Wird der Geiſt zu frühe angeſtrengt, ſo geſchieht es meiſtens auf Koſten des Körpers. Kommen nun ſolche Treibhauspflanzen mit den erlangten Schuljahren in die eigentliche Volksſchule, ſo überſpringen ſie die

Digitized by Google

Kinder ihres Alters, vermöge der ſchon früher erlangten Kenntniſſe, und kommen in eine Klaſſe, wo Kinder reiferer Jahre und vorgerückterer körperlicher Entwicklung ſind. Wollen ſie mit dieſen gleichen Schritt im Lernen halten, ſo muß die geiſtige Thätigkeit in ſteter Spannung ſeyn, und die Folge iſt, daß der Geiſt, durch allzugroße Anſtrengung, abgeſtumpft oder auf Koſten des Körpers und der Geſundheit vorwärts getrieben wird.

Man laſſe die Kinder doch auch Kinder ſeyn, bringe ſie nicht zu frühe in Zwang; das Leben hat ohnedies Zwang genug. Die Freude vieler Eltern, ihre zarten Kleinen frühe ſchon mit mancherlei Kenntniſſen ausgerüſtet zu ſehen, verwandelt ſich gar oft in Reue. Die Natur in ihrem Gange und allmählichen Entwickelung gewaltſam geſtört, rächt ſich oft ſchwer.

Alſo keine eigentlichen Kleinkinderſchulen als vorzügliche Unterrichtsanſtalten; aber Bewahrungsanſtalten für die kleinen Kinder. Dieſe ſind eine dringende Forderung der Zeit und der Humanität; darum ſehen wir ſie auch immer mehr ins Leben treten.

Wen jammert es nicht, wenn er ſo viele Kinder, aus Mangel an gehöriger Aufſicht, leiblicher und geiſtiger Pflege, leiblich und geiſtig verkrüppeln ſieht? Wer bedauert nicht, daß oft ſchon in dem früheſten Kindesalter der Grund zu lebenslangen Leiden und zu geiſtiger Stumpfheit gelegt wird? Die Einführung und Einrichtung ſolcher Bewahrungsanſtalten iſt nicht ſo ſchwer, als man vielleicht glaubt. Es gehören nur wenige Mittel und ein ernſter guter Wille dazu. Die darauf verwendeten Koſten tragen reiche, herrliche Zinſen.

Ein freier eingezäunter, mit Bäumen bepflanzter und mit Sand beſtreuter Platz, eine geräumiges Zimmer, einige Geräthe und eine tüchtige Kindsfrau iſt Alles, was man bedarf.

An dieſen ſo eingerichteten Ort bringen Morgens die Eltern ihre Kinder zwiſchen zwei und ſechs Jahren, holen ſie da zum Mittagseſſen ab, bringen ſie dann nach dem Eſſen wieder, um ſie erſt am Abend wieder abzuholen. Den ganzen übrigen Tag ſind ſie dann unter der Aufſicht der angeſtellten Kindsfrau. Bei ſchönem Wetter treiben ſich die Kinder auf freiem Platze herum, bei trübem, naſſem aber in der Stube. In der Stube ſollen an den Wänden gemalte Bilder von Thieren u. ſ. w. hängen. Dieſe Bilder erklärt die Kindsfrau, erzählt auch leichte kindliche Erzählungen, gibt Spiele an, lehrt die Kinder deutlich ſprechen, die Dinge der Umgebung richtig unterſcheiden, gibt, mit einem Worte, den Kindern unter mannigfaltigen Spielen einen angemeſſenen Anſchauungsunterricht, ſorgt für Reinlichkeit und Ordnung, wirkt mit liebevollem, frommem Sinne auf das zarte Herz der Kinder, und achtet darauf, daß keines Schaden nehme. Nicht jede Frau kann dieſes, darum werde ſie ſorgfältig gewählt, und ordentlich bezahlt. Jeder Pfarrer und Schullehrer wird gerne der Kindsfrau die nöthige Hülfe leiſten und ſie in dem unterrichten, was ihr fehlt. Die Pfarr- und Schulfrauen werden gerne und oft in der Anſtalt nachſehen, und zu ihrem fröhlichen Gedeihen nach Kräften mitwirken.

In jedem Orte wird ſolch ein freier Platz, ohne große Koſten auszumitteln ſeyn, und ein kleines Häuschen mit geringen Koſten, ein Zimmer enthaltend, darin aufgebaut werden. Iſt das nicht, ſo wird man leicht ein Zimmer mit einem daran ſtoßenden Garten zur Miethe bekommen. Eine brave Wittwe — Schullehrerswittwen könnten damit ein beſſeres Auskommen ſich erwerben — wird auch nicht ſchwer zu bekommen ſeyn, die mit Liebe die Pflege und Aufſicht der Kleinen übernimmt. Mit einem Koſtenaufwand von jährlichen 60 bis 80 fl. läßt ſich viel thun. Man fange zuerſt geringe an, der Erfolg wird geneigter zu größerem Aufwande machen.

(Fortſetzung folgt.)

7. Tabackspreiſe in der Pfalz.

Die Durchſchnittspreiſe ſtanden im Monate November 1834, und zwar:

in Käferthal	11 fl.	15 kr.	
„ Sandhofen	11 „	— „	
„ Scharhof	11 „	— „	
„ Sanddorf	11 „	— „	
„ Kirſchgartshauſen	7 „	30 „	per Ctr.

8. Landesprodukten-Preiſe.

Vom 23. bis 30. December 1834 koſtete:

zu	Heu, der Centner.		Kartoffeln, der Seſter.		Kornſtroh, à 100 Bund.		Hopfen, der Centner.		Mohnſamen, das Malter.		Reps, das Malter.	
	fl.	.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Conſtanz .	2	—	—	8	26	—	—	—	—	—	—	—
Ueberlingen	1	30	—	6	20	—	—	—	20	- -	15	—
Radolphzell	—	—	—	8	—	—	—	—	—	—	—	—
Möskirch .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Stockach .	2	12	—	8	30	—	—	—	—	—	—	—
Engen . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Bonndorf	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Löffingen .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Villingen	1	30	—	8	23	20	60	—	—	—	20	—
Rheinheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lörrach . .	1	40	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Müllheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Staufen .	2	—	—	9	—	—	—	—	—	—	25	—
Freiburg .	2	—	—	12	30	—	—	—	22	10	23	40
Emmend.	1	36	—	10	25	—	—	—	22	30	22	30
Ettenheim	—	-	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lahr . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Wolfach .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Gengenbach	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Offenburg	2	12	—	10	30	—	—	—	—	—	—	—
Oppenau .	2	—	—	15	24	—	—	—	—	—	—	—
Oberkirch	2	—	—	16	24	—	—	—	—	—	—	—
Achern .	1	48	—	10	28	—	—	—	21	—	22	—
Bühl . .	2	30	—	12	33	—	—	—	—	—	—	—
Baden. .	—	—	—	12	—	—	—	—	—	—	—	—
Gernsbach	2	- -	—	13	20	—	—	—	—	-	—	—
Raſtatt .	2	30	—	12	25	—	—	—	—	-	—	—
Pforzheim	2	12	—	18	23	—	—	—	—	—	—	—
Durlach .	2	20	—	—	22	—	—	—	—	—	—	—
Bruchſal .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Mannheim	2	—	—	15	25	—	36	—	—	- -	17	—
Heidelberg	1	37	—	—	19	20	—	—	—	—	—	—
Mosbach .	3	—	—	10	25	—	80	—	—	—	—	—
Wertheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Durchſchnitt	2	2	—	11	28	9	58	40	21	25	20	44

Das Mäß Buchenholz koſtete in Ueberlingen 7 fl., in Stockach 7 fl., in Lörrach 10 fl. 30 kr., in Freiburg 11 fl., in Emmendingen 11 fl., in Offenburg 11 fl., in Oberkirch 9 fl., in Achern 10 fl., in Bühl 10 fl., in Baden 11 fl., in Gernsbach 10 fl., in Durlach 14 fl., in Mosbach 12 fl., in Mannheim 19 fl. 22 kr.

Getreide-Preiſe.

Vom 23. bis 30. December 1834 koſtete das neubadiſche Malter:

zu	Weizen.		Kernen.		Korn.		Gerſte.		Dinkel.		Hafer.	
	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.		fl.	kr.
Conſtanz .	—	—	11	3	7	20	6	36	—	kr.	3	40
Ueberlingen	—	—	11	—	7	—	6	54	—	—	3	40
Radolphzell	—	—	9	23	6	24	6	45	—	—	3	40
Möskirch .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Stockach .	—	—	8	35	—	—	—	—	—	—	3	27
Engen . .	—	—	8	30	—	—	6	—	—	—	3	10
Bonndorf	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Löffingen .	—	—	8	20	6	20	5	40	—	—	3	40
Villingen	—	—	8	51	6	40	5	50	—	—	3	39
Rheinheim	8	45	8	48	—	—	—	—	—	—	—	—
Lörrach . .	—	—	10	9	—	—	—	—	—	—	—	—
Müllheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Staufen .	10	30	—	—	6	30	5	30	—	—	—	—
Freiburg .	11	30	9	—	7	—	6	—	—	—	4	30
Emmend.	11	—	—	—	6	40	—	—	—	—	4	—
Endingen	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ettenheim	9	20	7	30	6	10	5	30	—	—	—	—
Lahr . . .	10	3	10	18	—	—	5	18	—	—	—	—
Wolfach .	10	40	10	36	7	—	6	30	—	—	3	50
Gengenbach	10	18	10	36	7	30	7	10	—	—	4	30
Offenburg	9	56	10	20	—	—	6	6	—	-	4	12
Oppenau .	—	—	10	30	—	—	6	30	—	—	4	30
Oberkirch	9	15	10	15	6	—	6	—	—	—	4	30
Achern . .	—	—	—	—	7	—	6	—	4	24	4	12
Bühl . . .	—	—	10	45	7	—	6	—	4	24	4	24
Baden .	—	—	10	48	7	20	7	—	5	—	4	40
Gernsbach	10	—	10	45	7	—	—	—	4	30	4	24
Raſtatt .	9	10	10	45	6	40	6	—	—	—	4	20
Pforzheim	—	—	9	58	—	—	6	—	4	10	4	6
Durlach .	9	40	9	56	6	24	6	—	—	—	4	9
Bruchſal .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Mannheim	8	25	—	—	6	6	5	23	4	—	3	45
Heidelberg	8	45	9	26	6	41	6	23	4	27	4	3
Mosbach .	—	—	—	—	—	—	—	—	3	43	—	—
Wertheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Durchſchnitt für Baden	9	49	9	50	6	44	6	8	4	19	4	3
Heilbronn	—	—	9	1	6	2	5	37	3	55	3	47
Mainz .	7	18	—	—	5	46	4	24	—	—	3	40
Schaffhauſ.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Druck von G. Braun

N: 2. 1835.

Karlsruhe 9. Januar.

Landwirthſchaftliches Wochenblatt

für das Grossherzogthum Baden.

Herausgegeben von der Centralſtelle des landwirthſchaftlichen Vereins.

Inhalt: 1) Bewahrungsanſtalten für kleine Kinder. (Beſchluß.) 2) Die Koch'ſche Weinverſteigerung in Wiesloch. 3) Preiſe der Unterrheinkreis-Abtheilung in Weinheim für Faſelvieh (Zuchtſtiere). 4) Anzeige und Empfehlung der Saamenhandlung von Karl Männing in Karlsruhe. 5) Inkarnatklee, deſſen Anbau nach der Erndte auf Stoppeln. 6) Tabackspreiſe in der Pfalz vom Monat December 1834. 7) Der wild wachſende Hopfen in der Gemarkung Waldſtetten. Amts Walldürn. 8) Reſultate des Herbſtes von 1834 in den Aemtern Mosbach und Pforzheim. 9) Beſetzte Stelle bei der Central-Stelle des landwirthſchaftl. Vereins. 10) Landesproduktenpreiſe. 11) Getreidepreiſe.

1. Bewahrungsanſtalten für kleine Kinder.

(Beſchluß.)

Für die Hut des Viehes geben die meiſten Gemeinden nicht unbedeutendes Geld her, ſollten ihre kleinen Kinder, in denen ſie ſich ſelbſt verjüngt und fortleben ſehen, ihnen nicht mehr werth ſeyn?

Aeltern, die durch ſolche Anſtalten ihre Kinder gut aufgehoben ſehen, den Lohn einer Kindsmagd ſparen und nun ſorgenfreier ihrer Arbeit nachgehen können, werden gerne einen Beitrag geben, und ſo würde obige Summe bald aufgebracht ſeyn. Wenn die Gemeinderäthe einmal ernſtlich wollen, und ſie werden es wollen, wenn ſie die Sache recht erwägen, ſo wird es gelingen.

Man mache nur einmal einen Anfang.

Die Wohlthätigkeit für das leibliche und geiſtige Wohl der lieben Kleinen wird dann bald in die Augen leuchten.

Dieſe Bewahrungsanſtalten werden aber auch einen wohlthätigen, ſegensreichen Einfluß auf die Volksſchulen haben. Die Kinder, frühe an Reinlichkeit und Ordnung gewöhnt, fügen ſich leichter in die Ordnung der Schule. Ihr Geiſt iſt durch den Anſchauungsunterricht ſchon geweckt, und darum geht das Unterrichten in der Schule leichter. Die Kleinen werden vor Rohheiten und böſen Gewohnheiten bewahret, darum ſind ſie folgſamer und merken beſſer auf.

Wenn die Kindsfrau ihren ſchönen Beruf erkennt und mit Liebe erfüllt, ſo können aus ſolchen Bewahrungsanſtalten nur geſunde, frohe, aufgeweckte Kinder hervorgehen.

So lange keine Bewahrungsanſtalten eingerichtet ſind, verdient das Nachahmung, was Einſender der obigen Bemerkungen Gelegen-

Digitized by Google

heit hatte, bisher in ſeinen jetzigen Wohnorte wahrzunehmen.

In jedem Hauſe findet ſich ein ſogenanntes Kinderwägelchen. Wenn nun die Aeltern an ihre Landarbeit gehen, ſo ſetzen ſie ihre Kleinen, die noch nicht gut und weit laufen können, in dieſe Wägelchen und führen ſo dieſelben mit auf das Feld, wohin die größeren Kinder ſie zu Fuß begleiten. Dort angekommen werden die Kleinen unter einen ſchattigen Baum oder Buſch gebracht, wo die Kinder mit einander ſpielen. So haben die Aeltern ihre Kinder immer unter ihrer Aufſicht, werden an ihrer Arbeit nicht geſtört, und das Wägelchen dient auch zugleich als Wiege. Die Kinder ſind immer in der Nähe ihrer Aeltern, ſehen ſie arbeiten und lernen ſpielend mitarbeiten.

2. Die Koch'ſche Weinverſteigerung in Wiesloch.

Den 16. December 1834 wurde der Erbvertheilung wegen in der Behauſung des hieſigen Oeconomen Koch eine Weinverſteigerung abgehalten, die in Betracht der gegebenen Reſultate einer öffentlichen Bekanntmachung werth iſt, da ſie einen intereſſanten Beleg zu der empfohlenen Spätleſe darbietet.

Wie vielen bekannt iſt, hatte Koch einen zehntfreien Rebberg von 9 Morgen an einem Stück mit Rieslingen bepflanzt, wovon ein Morgen nach Bockſchnitt behandelt iſt. Nebſt dieſem hatte derſelbe noch mehrere Riesling- und Traminer-Anlagen, ſo daß er etwa 13 Morgen tragbare Weinberge beſaß.

Bei der allgemeinen Leſe, die hier ſchon den 23. September begann, mußten die zehntbaren Theile der Reihe nach abgeleſen werden. Als dieß vorüber war, ſollte auch die Reihe an den oben berührten Weinberg kommen. Es traten aber Familienverhältniſſe ein, die zu berühren, hier nicht der Ort iſt, wodurch die Leſe auf mehrere Tage ſuspendirt und erſt nach 14 Tagen mit dem oben berührten Bockweinberg geſchloſſen wurde, während der erſt geleſene Wein ſchon verjohren war. Dieſes ſpätere Leſen an einer Stelle, die nicht zu den erſten Lagen hieſiger Gemarkung gezählt werden darf, hatte einen ſo vortheilhaften Einfluß auf die Qualität des Weines, daß bei der Verſteigerung das Fuder um 100 und 150 fl. theurer losgeſchlagen wurde, als derſelbe früher geleſene von beſſeren Lagen.

Die Rieslingweine erhielten nämlich nach ihrer Qualität die Preiſe von 160, 240, 230, 255, 275, 285, 310, 327, 345, 350, 370 bis 400 fl.; der Bockwein als der mildeſte und blumigſte erhielt den Preis zu 395 fl. Die Traminer kamen auf 350 bis 370 fl. Dieß ſind Preiſe, die hier früher nie erhalten wurden. Die Qualität der Weine war aber auch ſo vorzüglich, daß ſich die Kenner hierüber unzweideutig ausgeſprochen haben. Beſonders beachtungswerth bleibt hiebei, daß die zuletzt geleſenen 5 oder 6 Faß Wein den höchſten Werth erhielten, und zwar faſt ſtufenweiſe wie ſie der Reihe nach in den Keller gebracht wurden. Die Spätleſe erhielt auf dieſe Art hier bei einer großen verſammelten Menge die erſte öffentliche Anerkennung, die gewiß den vortheilhafteſten Einfluß auf die Leſe der künftigen Jahre haben wird. Es war deßhalb erfreulich zu vernehmen, wie bei dem Ausgebot der letzten Fäſſer immer der Zuſatz geſchah, „dieß iſt wieder ein Faß ſpätgeleſener," worauf immer die erſten Angebote ſchon über 300 fl. fielen. Die Weine hatten aber auch ſo viel Süße und Geiſt, wie man es bisher von den Rieslingweinen unſerer Gegend nicht gewohnt war.

Hier beſtätigte es ſich, was ich früher in meiner Schrift über den Bockſchnitt ſagte, daß der Riesling der König der Weine ſey, nur muß man ihn am Stocke gehörig reif werden laſſen.

Selbſt der Traminer, dieſe ſo edle Rebſorte, die einen höchſt zarten und feurigen Wein gibt, muß dieſem zurück ſtehen, und liefert nur durch Zuſatz von etwas Riesling den köſtlichen Wein. Denn das feine Gewürz, die Blume und die Kraft im Weine vermag keine andere Rebſorte zu geben, wie ſie der Riesling gibt; daher die Rheingauer Weine ſo theuer bezahlt werden, die reine Rieslingweine ſind. Dort läßt man aber auch die Traube am Stocke den gehörigen Reifegrad erreichen.

Vergleichen wir die Steigerungspreiſe mit

Digitized by Google

den Preiſen, zu denen bisher die hieſigen Rieſlingweine verkauft wurden, ſo ſtellt ſich im Durchſchnitt gerade der doppelte Preis der Koch'ſchen Weine gegen die der anderen nach der Herbſtordnung abgeleſenen Weine heraus. Dieſe nämlich wurden bisher im niederſten Preiſe zu 170 fl. und im höchſten zu 230 fl. verkauft, während jene von 250 bis 400 fl. bezahlt wurden.

Dieß Beiſpiel mag alle diejenigen zur beſſeren Erkenntniß bringen, die bei irgend eintretender Fäulniß oder ſonſtigen Zufällen, von Vögel- oder Weſpenfraß, und was noch dergleichen Klagen mehr ſind, große Verluſte angeben, und das Publikum allarmiren; ſie ſchaden ſich und hundert anderen zugleich, ohne es zu wiſſen. Denn wenn gleich die Trauben weich und genießbar ſind, ſo ſind ſie noch nicht weinreif, und das, was durch längeres Zuwarten etwa verloren geht, wird durch den dadurch gewonnenen innern Werth reichlich wieder erſetzt.

Bronner.

3. Preiſe der Unterrheinkreis-Abtheilung in Weinheim für Faſelvieh (Zuchtſtiere).

So wie im vorigen Jahr, werden auch jetzt wieder von hieſiger Abtheilung des landw. Vereins 10 Preiſe, jeder von 3 Dukaten für diejenigen Gemeindefaſelhalter ihres Bezirkes ausgeſetzt, welche in dem Zeitraume von jetzt bis den 1. März 1835 ſchöne und taugliche Faſel von Schweizer (Berner) Race, zur Veredlung des Viehſtandes ihrer Gemeinde, angeſchafft haben.

Die Prämien werden übrigens in der, bei der nächſten Generalverſammlung Statt findenden Preisvertheilung übergeben, die Meldungen dafür, welche mit ortsgerichtlichen Beſcheinigungen verſehen ſeyn müſſen, aber längſtens bis den 15. März 1835 bei hieſiger Deputation angenommen.

Man erſucht die Herren Bürgermeiſter im Intereſſe ihrer Gemeinden, obiges denjenigen Perſonen bekannt zu machen, welche die Faſelhaltung daſelbſt übernommen haben.

Weinheim, den 23. December 1834.

Frhr. v. Babo.

4. Anzeige und Empfehlung der Saamenhandlung von Karl Männing in Karlsruhe.

Der Unterzeichnete, bei welchem außer ſeinen ſelbſterzogenen Saamen, nun ſämmtliche Zufuhren von den vorzüglichſten ausländiſchen Quellen eingetroffen ſind, empfiehlt ſich allen hieſigen und auswärtigen Beſitzern von Gärten und Feldern mit jeder Art von Sämereien in reiner, unvermiſchter und beſter Qualität. Soliden Handelsleuten, die ſich entweder mit Verkauf von Saamen befaſſen, oder mindeſtens Aufträge für ihn übernehmen wollen, erläßt er namhafte Rabatte und ladet ſolche Unternehmer zu deßfallſigen Unterhandlungen mit ihm ein.

Da es insbeſondere die Kraut- und Kohlarten ſind, welche in Folge des vorjährigen trokkenen Sommers, mehr noch aber der in der Blüthezeit Statt gehabten Frühlingsfröſte ſo ſehr mißriethen, daß nach den bis jetzt vorliegenden Erfahrungen theils deßhalb, theils aber auch bei dem Mangel an älteren Saamenvorräthen ſich die Preiſe derſelben, namentlich aber die des Wirſchings, Weißkrauts und beſonders der Kohlraben um das Doppelte und Dreifache bereits erhoben, ſo glaubt der Unterzeichnete ſeine verehrten Abnehmer in allen Gauen des Landes vorläufig darauf aufmerkſam machen zu müſſen, daß er ſowohl durch frühzeitige Einkäufe als ſeine ausgedehnten Bekanntſchaften mit allen ſoliden Plätzen des Auslandes in den Stand geſetzt iſt, möglichſt billige Preiſe berechnen zu können.

Er wird ſich übrigens die Freiheit nehmen, noch im Laufe d. M. dem landwirthſchaftl. Wochenblatt ſein Preisverzeichniß beizulegen.

Karlsruhe, den 1. Januar 1835.

Karl Männing.
Kunſt- und Handelsgärtner.

Digitized by Google

5. Inkarnatklee, deſſen Anbau nach der Erndte auf Stoppeln.

Die ungünſtigen Ausſichten auf eine befriedigende Futtererndte des vorigen Jahres haben zu mannigfachen Vorſchlägen in Abſicht auf die Benützung anderer als der gewöhnlichen Futtermittel Veranlaſſung gegeben und wir haben namentlich unter Anderm in Nr. 34 des vorigen Jahrgangs eine dahin Bezug habende Mittheilung über den Inkarnatklee (Trifolium incarnatum) gemacht.

Indem wir nun hierauf zurückweiſen, bringen wir das Reſultat der mit dem Anbau deſſelben gemachten Verſuche auf den Gütern Sr. Hoheit d. Herrn Markgrafen Wilhelm, unſeres durchlauchtigſten Präſidenten, zur Kenntniß der verehrten Leſer.

Die fraglichen Verſuche waren zweierlei Art. Einmal wurde der Inkarnatklee mehrere Jahre nacheinander, wie die übrigen Kleearten im Frühjahr unter Sommergetreide, dann aber auch, nämlich im verfloſſenen Jahre, als Nachfrucht in Wintergetreideſtoppeln geſäet. Fiel nun das Reſultat des letzteren Verſuches ſehr befriedigend aus, ſo läßt ſich dieß nicht eben auch von Erſterem ſagen. Der Klee kam vor völliger Zeitigung der Sommerfrucht in die Blüthe, und ſetzte auch mitunter Saamen an. Da aber dieſer bei der Erndte der Ueberfrucht noch nicht reif war, ſo konnte hievon keine Nutzung gezogen werden, während überdieß der mit jener abgebrachte Klee von geringer Bedeutung war. Der Inkarnatklee ſelbſt verſchwand nach und nach vom Felde, und die wenigen Pflanzen, die ſich bis zum Winter erhielten, haben endlich im Laufe deſſelben jedesmal ihren Untergang gefunden *).

Anders verhält es ſich dagegen, wie geſagt, mit dem in die Wintergetreideſtoppeln geſäten Inkarnatklee. Die der Saat deſſelben vorausgegangene Vorbereitung war folgende: Die Winter-Getreideſtoppeln wurden zuerſt mit dem enthülſten Saamen überſät, dann ſtark durcheggt, und die, welche ausgeriſſen worden, zuſammengebracht und weggeſchafft, endlich das Land ſtark gewalzt. Dieſer einfachen Vorbereitung und der anhaltenden Dürre im Laufe des letzten Sommers ungeachtet, entwickelte ſich doch bei gleicher Bodenbeſchaffenheit der Inkarnatklee ſo freudig, daß er ſchon im Herbſte das Land vollkommen bedeckte.

Eine Ueberdüngung mit Jauche, Gyps u. dgl. fand nicht Statt, auch zeigte die Witterung während der ganzen Dauer ſeiner Vegetation durch ſtete Trockenheit einen ſo gleichartigen Charakter, daß man eher hierin ſein Element erkennen möchte. So weit ſich nach dem Stande dieſes Theiles vor Anfang des jetzigen Winters ſchließen läßt, ſo dürfte derſelbe im kommenden Frühjahr einen recht guten Schnitt geben.

Es wird ſich dann auch zeigen, in wie weit der Vorzug, den man ihm in Frankreich und der ſüdlichen Schweiz wegen ſeines um 18 Tage zeitigeren Erſcheinens vor den gewöhnlichen Futterkräutern, namentlich aber der in der Regel am bäldeſten mähbaren Luzerne einräumt, auch unter unſern Verhältniſſen begründet iſt. Dem ſey indeſſen wie ihm wolle, ſo kann der Inkarnatklee da, wo die gewöhnlichen Futterkräuter, wie z. B. der rothe Klee, Eſpar und die Luzerne gerne gedeihen, dieſen niemals den Rang ſtreitig machen. Er ſtirbt nämlich ſicheren Erfahrungen zu Folge, wenn er einmal in die Blüthe kommt, ab, und gibt deßhalb auch nur einen vollen Schnitt. Wie ſich ſeine Gedeihlichkeit zu der von den übrigen Kleearten verhalte, und ob er, was man anderswo ſchon behauptet hat, dem Vieh weniger gedeihlich ſeyn ſoll, als jene, wollen wir vorläufig dahin geſtellt ſeyn laſſen. Immerhin läßt ſich aber von dieſer Kleeart rühmen, daß ſie ſchnell heranwächſt und nach der Winter-Getreideſtoppel geſät, im Herbſte nöthigen Falls noch als Weide dienen, im Frühjahr aber ſehr zeitig gemäht werden kann, daß ſie daher in Jahren, wo die gewöhnlichen Futterkräuter, namentlich durch Trockenheit, Noth gelitten haben, wie dieß zum Theil im vorigen Jahr der Fall war, als ein gutes und wohlfeiles Surrogat benützt werden kann.

*) Wo der Inkarnatklee in die Wintergetreideſtoppeln geſäet wird, leidet er in der Regel nicht leicht durch den Winter. So z. B. wird er in der Gegend von Nancy (Lothringen) und bei Genf (4000 Fuß über der Meeresfläche) ſehr leicht überwintert.

Da derartige Verſuche einen um ſo ſichern Anhalt gewähren, je vielſeitiger ſolche ſind, ſo würden wir es als einen weſentlichen Dienſt für unſere Zwecke betrachten, wenn uns auch die etwa anderwärts hierüber gemachten Erfahrungen mitgetheilt werden wollten.

---

6. Tabackspreiſe in der Pfalz vom Monat December 1834.

Die Tabackspreiſe ſtanden in nachbenannten Orten im Laufe des Monates December v. J. im Durchſchnitte:

zu Käferthal auf	. 11 fl.	— kr.		
„ Sandhofen . . .	11 „	30 „		
„ Scharhof	11 „	30 „		
„ Sanddorf	11 „	— „	geboten.	
„ Kirſchgartshauſen	8 „	— „	verkauft.	

---

7. Der wildwachſende Hopfen in der Gemarkung Waldſtetten, Amts Walldürn *).

Der Hopfen trägt bekanntlich männliche und weibliche Blüthen auf zwei verſchiedenen Pflanzen. Die männliche Pflanze, welche auch Neſſel- oder Femmelhopfen genannt wird, und deren Blüthe traubenförmig an den Spitzen der Stengel hängt, macht keinen Gegenſtand der Kultur und des Handels aus, da ihre Wirkung unbedeutend und ihr Nutzen daher gar nicht in Anſchlag zu bringen iſt, deſto mehr aber ſind es die weiblichen Blüthen, Laufer- oder Zapfenhopfen genannt, welche ihres großen Nutzens wegen, ſowohl wildwachſend geſucht, mehr noch aber in vielen Gegenden mit Mühe, Fleiß und Sorgfalt cultivirt werden, und einen bedeutenden und einträglichen Gegenſtand des Handels ausmachen. Obgleich der kultivirte oder zahme Hopfen ſtärker, gewürzhafter und lieblicher bitter iſt, als der wildwachſende, und deßwegen dem letztern vorgezogen werden muß, ſo wird es doch der Beobachtung keines Landwirthes entgangen ſeyn, daß der wild wachſende Hopfen, wenn er auch gleich nur halbe Kraft und nur halben Preis im Verhältniß zu dem zahmen hat, doch immer als eine Pflanze betrachtet werden muß, von welcher, ohne vorausgegangene Mühe, Aufwand, Sorgfalt und Pflege eine nicht wenig einträgliche Ernte erwartet werden kann und deßhalb einiger Beachtung nicht unwürdig iſt.

Dieſe Ueberzeugung ging aus einer mehrjährigen Beobachtung hervor, die ich in der Gemarkung Waldſtetten machte, wo ſchon ſeit einer langen Reihe von Jahren ein Hopfenhandel getrieben wird, ohne daß eine Hopfenpflanzung dort zu ſehen iſt.

Waldſtetten, ein Dorf von nicht ganz 700 Seelen, liegt 1½ Stunde öſtlich von Walldürn, in einer keſſelartigen Vertiefung, welche ſüdöſtlich in ein liebliches Thal ausgeht, und iſt nicht nur gegen die kalten Nord- und Oſtwinde, ſondern auch gegen die naſſen Südweſtſtürme geſchützt. Der Boden auf der ganzen Gemarkung Waldſtetten iſt kalkartig, auf welchem größere und kleinere Kalkſteine in unendlicher Menge zerſtreut umherliegen. Die größern Steine werden von den Güterbeſitzern auf Haufen, welche man Steinmauern oder Steinraſſeln nennt, zuſammengetragen. In den gegen Norden gelegenen ſehr ſteinigten Weinbergen, welche eine halbe Stunde Wegs lang, an der Straße von Waldſtetten nach Bretzingen gelegen ſind, ſieht man gegen hundert ſolche Steinmauern von 20—30 Fuß Breite und 3—400 Fuß Länge. Obgleich der wilde Hopfen überall in Gebüſchen, Wäldern und Hecken wächſt, ſo ſieht man ihn doch am ſchönſten und üppigſten an dieſen ſogenanten Steinmauern in den Weinbergen, was wohl zum Theil auch davon herrühren mag, weil nach der Lage dieſer Weinberge die Sonne vom früheſten Morgen bis zum ſpäten Abend einwirken kann, ferner weil der für die Hopfenpflanzen ſo wohlthätige Luftzug durch nichts gehindert, der Boden wegen den Rebſtöcken ohnehin immer gut gehalten iſt, und die den ganzen Tag über den Strahlen der Sonne ausgeſetzten Steine dieſer Steinmauern ſehr erhitzt werden und noch einen großen Theil der Nacht hindurch ihre Wärme erhalten und verbreiten.

(Fortſetzung folgt.)

---

*) Auszug aus dem Vortrag des D. Menneis zu Walldürn, gehalten bei der dießjährigen Generalverſammlung in Wertheim.

Digitized by Google

8. Reſultate des Herbſtes von 1834
in den Aemtern
Mosbach und Pforzheim.

a). Amt Mosbach.

No.	Gemeinde.	Zeit der Weinleſe.	Quantität des erzielten Weins nach neuen Ohmen zu 100 Maas.	Mittelpreis der neuen Ohm zu 100 Maas.	Geſammtertrag für die einzelnen Gemeinden.	Bemerkungen.
				fl.	fl.	
1	Allfeld	27. September.	25	16	400	
2	Binau	1. und 2. October	54	17	918	Wog 76°.
3	Dallau	1. und 2. October.	188	16	3008	
4	Diedesheim . . .	6. — 9. October.	550	20	11000	
5	Haßmersheim . .	6. — 9. October.	260	21	5460	der weiße wog 82° der rothe 72°, der gemiſchte 69°.
6	Heinsheim	2. — 6. October.	650	18	11700	76 — 80°
7	Herbolsheim . . .	1. — 4. October.	113	16	1808	
8	Hochhauſen . . .	1. und 2. October.	187	22	4114	
9	Kälbertshauſen. .	30. Sept. — 2. Oct.	105	(19)	(1995)	Wurde nicht verkauft.
10	Mörtelſtein . . .	1. und 2. October.	95	22	2090	
11	Mosbach	6. — 12. October.	1000	21	21000	80 — 90°.
12	Neckarburken . .	6. und 7. October.	70	16	1120	
13	Neckarelz	6. — 11. October.	300	19	5700	
14	Neckarmühlbach .	1. — 4. October.	131	18	2358	
15	Neckarzimmern . .	a. bei den Privaten v. 6. — 9. October.	600	23	13800	
		b. bei d. Grundherrſchaft v. 11. — 15. October.	330	23	7590	
16	Neudenau	3. — 20. October.	944	16	15104	
17	Nüſtenbach	6. — 10. October.	150	16	2400	von vorzüglichſter Lage 25 fl.
18	Obrigheim	1. — 2. October.	122	15	1830	
19	Stein	2. — 5. October.	290	14	4060	Gekeltert wurde wegen der Bannkelter v. 3. — 16. October.
			6140		117455	

Es betrug ſomit der Durchſchnitts-Erlös per Fuder 191 fl. 10 kr.
per Ohm 19 fl. 7 kr.

b) Pforzheim.

Namen der Gemeinden.	Morgenzahl der Rebpflanzung.		Ertrag an			Mittlerer Preis.		Ganzer Ertrag.	
	Morgen	Viertel	Fuder	Ohm	St.	fl.	kr.	fl.	kr.
Bilſingen	56	—	89	—	—	90	—	8010	—
Brötzingen	93	3	122	3	8	193	—	23603	—
Darmsbach	12	1	12	—	—	160	—	1920	—
Dietenhauſen	20	1	22	—	—	180	—	2960	—
Dietlingen	136	—	210	—	—	198	—	41580	—
Dürrn	16	—	13	—	—	200	—	2600	—
Eiſingen	90	—	96	—	—	193	20	18560	—
Ellmendingen	180	—	196	—	—	192	—	37632	—
Erſingen	86	—	120	—	—	190	—	22800	—
Eutingen	34	—	25	—	—	207	30	5187	30
Göbrichen	14	—	8	4	8	180	—	878	24
Iſpringen	60	—	7	—	—	190	—	13680	—
Kieſelbronn (excl. Dürrner Gemark.)	3	—	8	3	—	200	—	1660	—
Niefern	80	—	69	—	—	192	—	13248	—
Nöttingen	50	—	48	4	—	160	—	7744	—
Oeſchelbronn	—	5	—	5	—	180	—	90	—
Pforzheim	10	—	9	9	—	200	—	1820	—
Weiler	—	$4\frac{1}{2}$	—	6	1	170	—	104	30
Summe	943	$2\frac{1}{2}$	1122	5	7	3275	50	204077	24

Somit ſtellt ſich a) der Durchſchnitts-Ertrag per Morgen auf 1 Fuder, 1 Ohm 8 Stützen, 9 Maß und 8 Glas, und

b) der Durchſchnitts-Erlös per Fuder 181 fl. 4 kr.
per Ohm 18 fl. $10\frac{1}{8}$ kr.

Durch Fürſorge des Amtes Mosbach, welches die Bürgermeiſter auf den Inhalt des landwirthſchaftlichen Wochenblattes, den Nutzen der Spätleſe betreffend, beſonders aufmerkſam machte, begann, mit Ausnahme von Allfeld, welches nur wenig Weinwachs hat, die Leſe an keinem Orte vor dem Monat October.

Mit Dank werden wir weitere Ueberſichten von andern Aemtern aufnehmen, bitten jedoch, auch die Zeit der Weinleſe und die Zahl der geerndteten Morgen, wenn dieſe überhaupt jetzt noch ausgemittelt werden können, darin angeben zu wollen.

Die Redaction.

---

9. Beſetzte Stelle bei der Central-Stelle des landwirthſchaftlichen Vereins.

Durch Uebertrag einer Secretärs-Stelle an den ſeitherigen Buchhalter und Privatdocenten C. Zeller von Hohenheim, wurde die von dem landwirthſchaftl. Vereine in Nr. 36 des landwirthſchaftl. Wochenblattes von 1834 ausgeſchriebene Stelle beſetzt.

Digitized by Google

8. Landesprodukten-Preiſe.

Vom 30. Dec. 1834 bis 6. Jan. 1835 koſtete:

in	Heu, der Centner.		Kartoffeln, der Seſter.		Kornſtroh, à 100 Bund.		Hopfen, der Centner.		Mohnſamen das Malter.		Reps, das Malter.	
	fl.		fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Conſtanz .	2	—	—	6	26	—	—	—	—	—	—	—
Ueberlingen	1	30	—	6	20	—	—	—	20	—	15	—
Radolphzell	—	—	—	7	40	—	—	—	—	—	—	—
Mößkirch .	1	15	—	8	20	—	—	—	20	—	—	—
Stockach .	2	12	—	8	30	—	—	—	—	—	20	—
Engen . .	2	·	—	12	30	—	—	—	—	—	—	—
Bonndorf	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Löffingen .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Villingen	1	30	—	8	33	20	60	—	—	—	20	—
Rheinheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lörrach . .	1	40	—	—	20	—	—	—	—	—	—	—
Müllheim	-		—	-	-	—	—	—	—	—	—	—
Staufen .	2	—	—	9	40	—	—	—	—	—	—	—
Freiburg .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Emmend.	1	36	—	10	25	—	—	—	22	30	22	30
Ettenheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lahr . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Wolfach .	—	—	—	15	—	—	—	—	—	—	—	—
Gengenbach	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Offenburg	2	12	—	10	30	—	—	—	—	—	—	—
Oppenau .	1	36	—	16	18	—	—	—	—	—	—	—
Oberkirch	2	—	—	16	24	—	—	—	—	—	—	—
Achern .	1	48	—	10	28	-	—	—	21	22	—	—
Bühl . .	2	30	—	12	30	—	—	—	—	-	—	—
Baden. .	1	48	—	11	—	—	—	—	—	—	—	—
Gernsbach	2	—	—	14	20	—	—	—	—	—	—	—
Raſtatt .	2	30	—	12	25	—	—	—	-	—	—	—
Pforzheim	2	12	—	16	—	—	—	—	—	—	—	—
Durlach .	2	20	—	—	22	—	—	—	-	—	—	—
Bruchſal .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Mannheim	1	50	—	16	24	—	30	—	—	—	—	—
Heidelberg	1	29	—	—	19	20	—	—	—	—	—	—
Mosbach .	3	—	—	10	25	—	—	—	—	—	—	—
Wertheim	1	25	—	—	16	20	—	—	—	—	—	—
Durchſchnitt	1	56	—	11	25	44	45	—	20	58	19	22

* Die Maas Branntwein aus Frucht und Kartoffeln koſtete in Engen 26 fl. 40 kr., in Villingen 28 fl., in Emmendingen 18 fl. 20 kr., in Oppenau 50 fl., in Baden 30 fl., in Mosbach 22 fl., in Mannheim 19 fl.

Getreide-Preiſe.

Vom 30. Dec. 1834 bis 6. Jan. 1335 koſtete das neubadiſche Malter:

in	Weizen.		Kernen.		Korn.		Gerſte.		Dinkel.		Hafer.	
	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Conſtanz .	—	—	11	7	6	15	6	20	—	—	3	30
Ueberlingen	—	—	9	20	6	8	6	7	—	—	3	25
Radolphzell	—	-	9	15	5	24	6	48	—	—	3	30
Mößkirch .	—	—	7	50	4	24	5	—	3	24	3	5
Stockach .	—	—	8	46	—	—	—	—	—	—	3	23
Engen . .	—	—	8	48	—	—	—	—	—	—	—	—
Bonndorf	—	—	—	-	—	—	—	—	—	—	—	—
Löffingen .	—	—	8	20	6	40	5	40	—	—	4	—
Villingen	—	—	8	51	6	40	5	50	—	—	3	39
Rheinheim	9	—	8	17	—	—	—	—	—	—	—	—
Lörrach . .	—	—	9	54	—	—	—	—	—	—	—	—
Müllheim	—	—	—	-	—	—	—	—	—	—	—	—
Staufen .	10	20	-	—	6	30	5	30	—	—	—	—
Freiburg .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Emmend.	11	—	—	—	7	20	—	—	—	—	4	—
Endingen	7	40	—	—	5	—	4	40	—	—	—	—
Ettenheim	9	10	—	—	—	—	5	10	—	—	—	—
Lahr . . .	10	21	10	37	—	—	5	25	—	—	4	20
Wolfach .	10	40	10	30	7	—	6	30	—	—	3	40
Gengenbach	—	—	—	—	—	—	—	—			—	—
Offenburg	9	42	—	—	—	—	6	6	—		4	18
Oppenau .	—	—	10	30	—	—	6	30	—	—	4	30
Oberkirch	9	30	10	30	6	—	6	—	—	—	4	30
Achern . .	—	—	—	—	6	30	6	—	4	24	4	12
Bühl . . .	—	—	10	45	7	—	5	—	4	30	4	40
Baden .	—	—	10	48	7	—	6	40	—	—	4	40
Gernsbach	10	—	11	—	7	20	7	—	4	35	4	30
Raſtatt .	9	20	10	45	6	40	6	5	—	—	4	25
Pforzheim	—	—	9	58	—	—	6	—	4	15	4	6
Durlach .	9	40	9	54	6	24	6	—	—	—	4	6
Bruchſal .	—	—	9	34	6	24	6	20	—	—	4	12
Mannheim	8	22	—	—	6	6	5	19	4	13	4	3
Heidelberg	9	1	9	30	7	—	6	13	4	38	4	4
Mosbach .	—	—	—	—	—	—	—	—	3	34	—	—
Wertheim	—	—	—	—	4	45	—	—	3	5	—	—
Durchſchnitt für Baden	9	33	9	44	6	19	5	55	4	4	3	35
Heilbronn	8	19	—	—	6	7	5	21	3	55	3	42
Mainz .	7	36	—	—	5	44	4	15	2	56	3	44
Schaffhauſ.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Druck von G. Braun

N: 3. **1835.**

Karlsruhe 16. Januar.

Landwirthſchaftliches Wochenblatt

für das

Großherzogthum Baden.

Herausgegeben von der Centralſtelle des landwirthſchaftlichen Vereins.

Inhalt: 1) Ueber die Lähme der Lämmer. 2) Ueber die Doppelſpinnerei. 3) Ankauf von Mohar-birſen betr. 4) Ankauf von Weißdornſaamen und Setzlingen betr. 5) Gründung einer Vieh-leihkaſſe zu Binningen im Hegau. 6) Nachträgliche Abgabe der landwirthſchaftl. Wochenblätter an die verehrlichen Mitglieder des landw. Vereins für das Jahr 1834. 7) Bekanntmachungen der Deputation der Unter-Rheinkreis-Abtheilung in Weinheim. a) Die Abgabe von Hanfſaamen und b) die Abgabe von Leinſaamen betreffend. 8) Der wildwachſende Hopfen in der Gemarkung Waldſtetten, Amts Walldürn. (Fortſetzung.) 9) Nachrichten über Tabakspreiſe in der Pfalz. a) Von Ladenburg, b) von Walldorf. 10) Literariſche Ankündigung. 11) Landesproduktenpreiſe. 12) Getreidepreiſe.

1. Ueber die Lähme der Lämmer.

Unter denjenigen Schafkrankheiten, welchen vorzugsweiſe die Lämmer ausgeſetzt ſind, erſcheint wohl die Lähme (Rehe) als eine der hartnäckigſten und verheerendſten.

Sie kömmt zwar bei uns ſeltener als in Norddeutſchland vor, ſcheint ſich aber doch, wenn auch früher nur auf einzelne Gegenden beſchränkt zu haben, ſeit etwa 15 Jahren, namentlich in feinen Schäfereien, mehr und mehr auszudehnen.

Ueber die Urſache derſelben iſt man noch nicht ganz einig, wie denn auch die Erſcheinungen, unter denen dieſe Krankheit vorkommt, nicht immer gleich ſind.

In den meiſten Fällen ſcheint ſie indeſſen mit der Beſchaffenheit der Milch in eben ſo naher Beziehung zu ſtehen, wie die Ruhr der Lämmer, wiewohl mitunter aber auch in klimatiſchen Einflüſſen oder Erkältungen ihre Entſtehung zu finden.

Gewöhnlich ſieht man folgende Erſcheinungen bei dieſem Uebel: Das erkrankende Lamm ſteht traurig mit gekrümmtem Rücken und unter den Leib geſchobenen Hinterfüßen da. Nöthigt man es, vorwärts zu gehen, ſo iſt ſein Gang mehr oder weniger ſteif und geſpannt. Die Steifigkeit befällt zuerſt entweder einen oder beide Vorder- oder aber beide Hinterfüße, und verbreitet ſich von da aus nach und nach über den ganzen Körper, welcher bald abmagert. Werden die Vorderfüße zuerſt ſteif, ſo kann das Lamm nur noch mit krummgebogenen Knieen, bald aber auf den Vorderfüßen gar nicht mehr ſtehen, und bewegt ſich nur mit aufgerichteten Hinterfüßen auf den Vorderknieen

umher. Die Bruſt ſcheint ſchmaler zu werden und die Bauchmuskeln werden in die Höhe gezogen. Auch die Muskeln des Halſes, der nicht ſelten krampfhaft nach einer Seite oder rückwärts gebogen iſt, ſo daß das Thier nicht mehr zum Euter der Mutter gelangen kann, ſo wie die Schlundmuskeln, die Zunge und Lippen werden bald von der krampfhaften Steifigkeit befallen, und das Lamm vermag dann nicht mehr zu ſaugen, ſondern liegt nun oft drei bis vier Tage wie todt da, erkaltet nach und nach und ſtirbt.

Während des Krankheitsverlaufs kommen oft Beulen und Geſchwülſte am Halſe, an den Schulterblättern und Gelenken zum Vorſchein, welche eine gelbliche Flüſſigkeit enthalten und bei längerer Dauer der Krankheit nicht ſelten in bösartige Geſchwüre mit Knochenfraß ſich verwandeln. Die Dauer der Krankheit iſt überhaupt ſehr verſchieden. In einigen Fällen ſterben die Thiere am dritten oder vierten Tage, in andern erſt nach vierzehntägigem Leiden. Auch der Krankheitscharakter bleibt nicht immer derſelbe. Bald iſt das Uebel mehr rheumatiſch-entzündlicher Natur, und wird erſt ſpäter nervös, bald tritt es ſogleich mit nervöſem Charakter auf, und iſt dann um ſo bösartiger. Die erſte Form der Krankheit befällt die kräftigeren und wohlgenährten Thiere. Das Zuſammenfallen des körperlichen Volumens iſt dabei minder auffallend; die Temperatur bleibt mehrere Tage hindurch normal, auf den Augäpfeln ſind einzelne rothe Aederchen zu ſehen, die Schleimhaut des Maules erſcheint etwas geröthet und der Abgang der Excremente fehlt entweder ganz oder beſteht in kleinen harten Kügelchen. Bei der nervöſen Form dagegen werden die Lämmer gleich anfangs auffallend ſchwach. Der Hinterleib fällt ſtark ein, die Bruſt wird ſchmäler, die Temperatur des Körpers ſinkt unter den Normalgrad, die Ohren erkalten und hängen ſchlaff herab. Endlich bemerkt man auf den Augäpfeln kleine rothe Adern, das Weiße des Auges erſcheint mehr bläulich, und die Oberfläche der Bindehaut wäſſerig, oder wie mit Schleim überzogen; dabei fließt aus der Naſe eine etwas zähe Flüſſigkeit und das Innere des Maules iſt bleich. Der Miſt wird entweder in größern weichen Kügelchen oder in ſchmierigen Klumpen abgeſetzt; oft iſt auch Durchfall zugegen, bei welchem die Thiere gewöhnlich ſchnell ſterben. Schon von Weitem kann man dieſe Kranken an dem eingefallenen Bauche, dem krummen Rücken und den ganz unter den Leib geſchobenen Hinterfüßen erkennen.

Am gewöhnlichſten zeigt ſich das Uebel, wenn die Lämmer vierzehn Tage alt ſind; doch trifft es auch Thiere, die kaum geboren ſind. In den meiſten Fällen werden aber nur die Spätlämmer befallen, während die Frühlämmer damit verſchont bleiben. Dabei kommt daſſelbe in kräftig, wie in kärglich gehaltenen Heerden vor, aber in letzteren wohl nur dann, wenn die Mütter während des Säugens beſonders reichliche Nahrung erhalten. In beiden Fällen ſondert ſich mehr Milch ab, als das Lamm gewältigen kann, dadurch aber erhält die Milch eine überreizende Eigenſchaft und wird dem Lamme ſchädlich. Bei den vor dem Lammen kärglich genährten Heerden fallen die Lämmer ohnehin klein und ſchwach, ſie ſind alſo um ſo weniger im Stande, alle Muttermilch zu conſumiren.

Hieraus dürfte ſich auch erklären laſſen, warum die Lähme auf den ſogenannten Schafwinterungen oder ſolchen Plätzen, wo Jahr für Jahr das ganze Dünger-Erzeugniß auf die zu jener Winterung in der Regel gehörigen Wieſen gebracht und das Heu davon faſt ohne ein Beifutter wieder an die Schafe verfüttert wird, ſich ſo häufig einſtellt. Das Futter iſt nämlich dort außerordentlich nahrhaft, und nimmt vielleicht wegen des fortgeſetzten Düngens mit Schafmiſt eine beſondere Beſchaffenheit an, die dann auf die Milch der ſäugenden Mutter zurückwirkt. Hin und wieder ſtellt ſich die Lähme auch bei ſolchen Thieren ein, deren Mütter keinen Ueberfluß an Milch geben, in welchem Falle aber dieſe gewöhnlich durch feuchtes oder ſchimmliches Futter verdorben iſt.

So lange der Verluſt durch die Lähme

Digitized by Google

nicht 3 Procente erreicht, braucht man nicht beſorgt zu ſeyn, fängt er aber an beträchtlicher zu werden, ſo muß man ernſtlich Einhalt zu thun ſuchen. Das Erſte iſt, an dem Quantum des Futters, das die Mütter erhalten, abzubrechen, oder es der Qualität nach abzuändern, ſo daß es minder nahrhaft und dadurch eine veränderte Milchſekretion bewirkt wird.

Eine ſolche in der Regel am ſchnellſten und günſtigſten wirkende Fütterungsänderung bei den Müttern wird hier und da auch durch deren Austreiben auf junges Frühjahrsgras oder grüne Winterſaaten erreicht; man ſäet daher für dieſen Zweck in einzelnen Schäfereien ſchon frühe im Herbſte Winterroggen oder Wintergerſte aus.

Bei einer ſolchen Futteränderung muß man aber auf die ältern und ſchwächern Thiere Rückſicht nehmen, denen eine kräftige Ernährung meiſtens Bedürfniß iſt. Dieſe werden alſo von den übrigen abgeſondert. Sodann müſſen jeden Abend die Euter der Mütter unterſucht, und diejenigen ausgemolken werden, welche von den Lämmern nicht geleert ſind.

Ein weiteres und weſentliches Erforderniß iſt es, den ſäugenden Schafen es nie an hinlänglichem Waſſer fehlen zu laſſen, da dies eine Verdünnung der ohnehin zu ſehr concentrirten Milch um ſo eher befördern dürfte. Zugleich kann man abführende Mittel geben: Glauberſalz oder gewöhnliches Salz mit Oel u. dgl., und zwar ſowohl den Müttern als den Lämmern. Bei den bereits erkrankten Lämmern wirkt das Baden in kaltem Waſſer, ſo lange das Uebel nicht zu weit gekommen iſt, ſehr wohlthätig, zumal wenn zugleich abführende Mittel, z. B. Rhabarber und Glauberſalz, bei Mutter und Lamm in Anwendung gebracht werden. Noch kräftiger wirkt das von dem Gutsbeſitzer Engelbrecht auf Glaſewitz in Meklenburg erfundene und in Süddeutſchland ſchon häufig und mit gutem Erfolg angewendete Mittel. Man läßt nämlich $^3/_4$ Pfund Butter bei mäßiger Wärme zerlaufen, mengt 1 Pfund rohes Spießglas (Antimonium crudum) darunter, läßt es unter mehrmaligem Umrühren erkalten, zerſchneidet die Maſſe in Stücke von $^1/_2$ Cubikzoll, und gibt den erkrankten Lämmern täglich ein- bis dreimal 1 Stück davon ſo lange, bis das Uebel gehoben iſt. Hier und da hat man auch ſchon den Gebrauch dieſes Mittels auf die Mütter ausgedehnt, jedoch in einer drei- bis viermal ſtärkern Doſis als bei den Lämmern, und hiervon einen beſonders guten Erfolg wahrgenommen. Bei ſchon erwachſenen Lämmern wird die Portion um ein Viertel verſtärkt.

Hat ſich das Uebel auf einzelne Theile, beſonders die Knochen, geworfen, ſo zieht man Blaſen durch ein heißes Eiſen und Ueberſtreichen der gebrannten Stelle mit Terpentin und Eiweiß, um Eiterung zu bewirken.

Angeſtellte Verſuche haben indeſſen bewieſen, daß derlei äußerliche Reizmittel nur dann von Wirkung ſind, wenn die Krankheit nicht ſchon längere Zeit gedauert hat.

Wir ſchließen dieſe Worte mit dem Bemerken, daß ſich unſerer Anſicht nach die Lämmerlähme, wie die meiſten Lämmerkrankheiten, weit leichter verhüten als heilen laſſe. Es gehört dazu aber eine umſichtige Beobachtung des Nahrungszuſtandes der Mutterſchafe, namentlich in der letzten Periode ihrer Trächtigkeit, insbeſondere aber die Vorſicht, daß kein zu raſcher Uebergang zu der während der Lammzeit in der Regel reichlicheren Fütterung Statt finde und daß letztere ſelbſt mit dem früheren Nahrungszuſtande des Thieres und ſeinem jetzigen Bedürfniſſe ſo viel als möglich in ein angemeſſenes Verhältniß geſetzt werde.

2. Ueber die Doppelſpinnerei.

Die Winterbeſchäftigungen unſerer Landleute haben bereits begonnen, und es mag nun an der Zeit ſeyn, die Vortheile des Doppelſpinnens wieder in Anregung zu bringen, die der allgemeinen Verbreitung deſſelben im Wege ſtehenden Hinderniſſe in etwas zu beleuchten, auch die auf Erfahrung gegründete Methode zu bezeichnen, wie

dieſes Spinnen zweckmäßig und leichtfaßlich zu erlernen ſey.

Die Vortheile des Doppelſpinnens ſind ſonnenklar, denn es wird in derſelben Zeit von einer Spinnerin noch ſo viel Garn geſponnen, als auf dem einſpuligen Rade, auch das Garn ſelbſt nach dem Zeugniſſe der Weber ſtärker und beſſer, weil es nicht ſo unter der Hand angeklebt wird, wie beim einfädigen Spinnen. Auf dieſe Art erſpart die ſorgliche Hausmutter an Spinnerlohn, und die arme Perſon, die ſich durch Spinnen ernähren muß, hat einen doppelten Verdienſt.

Die Hinderniſſe, die der allgemeinen Verbreitung im Wege ſtehen, ſind zwar mannigfaltig, in der Hauptſache aber liegen ſie in dem Vorurtheile, als ſey das Doppelſpinnen zu ermüdend, in der Vorliebe fürs Altherkömmliche, und in einer unzeitigen Sparſamkeit, da man unter 2 fl. 42 kr. kein Doppelrad bekömmt; endlich auch hier und da in der Lauheit Jener, die in den Gemeinden durch Belehrung und Aufmunterung die gute Sache befördern ſollten und könnten.

Was erſtern Einwurf betrifft, ſo habe ich dieſen noch von keiner geübten Doppelſpinnerin gehört, und der beſte Gegenbeweis liegt gewiß darin, daß das Doppelſpinnen von ſolchen nie wieder aufgegeben worden, welche es einmal ordentlich erlernt hatten.

Der weitere hier und da hörbare Vorwand, als eigne ſich das Doppelſpinnen mehr für vornehme Frauensperſonen, und nicht für gewöhnliche Bauersleute, die in der Regel zu rauhe und ungelenkſame Hände hätten, widerſpricht ebenfalls der Erfahrung, und kann ſich nur auf Mangel klarer Einſicht gründen. Es hat ſich im Gegentheile erwieſen, daß jede Perſon, wenn dieſe nur zwei geſunde Hände und dabei Fleiß und guten Willen hat, es erlernen kann. In meinem Wohnorte haben im vorigen Winter ſchon *zwanzig* Frauen und Mädchen, unter Anleitung meiner Frau, das Doppelſpinnen regelmäßig erlernt. Es hatte keine Schwierigkeit für ſie, und doch waren alle Lernenden aus dem Bürger- und Bauernſtande.

Ein weiterer Vorwurf, man könne am Doppelrade kein Abwerg (im *Oberlande* Kurzreuſten genannt) ſpinnen, kann gleichfalls dieſe Spinnmethode nicht in Schatten ſtellen. Wäre dieſes auch wirklich der Fall, ſo bleibt es immerhin eine untergeordnete Rückſicht, da ungleich mehr Hanf und Flachs als Abwerg zu ſpinnen iſt, und jene es vorzugsweiſe ſind, welche eine präciſe Arbeit und daher auch mehr Zeit erfordern. Man hat ſich indeſſen überzeugt, daß auch das Werg am Doppelrad zweifädig und gut geſponnen werden kann, wenn es nur gehörig zubereitet am Rocken angelegt, zumal als ja nicht der gleiche und feine Faden wie vom Hanf und Flachs verlangt wird. Sollte aber je der ſogenannte Nachrocken vom Werge nicht mehr doppelt geſponnen werden können, ſo löst man einen Faden ab und ſpinnt dann einfädig.

Die Erlernung des Doppelſpinnens iſt auch nicht ſo ſchwierig, als es ſich manche Leute vorſtellen. Ich gebe denen, die Luſt dazu tragen, folgenden einfachen Rath: Man übt ſich abwechſelnd mit jeder Hand allein am einſpuligen Rade, und fährt damit fort, bis jede Hand ohne beſondere Beihülfe der andern einen Faden ſpinnen kann. Dazu wird ſich nun die Rechte nicht ſo leicht bequemen wollen, weil ſie nicht daran gewöhnt iſt; es muß deßwegen beſagte Uebung vorzüglich für dieſe Hand beſtimmt werden. Iſt die Vorübung auf dieſe Art richtig vollbracht, und man ergreift das Doppelrad, um zweifädig zu ſpinnen, ſo gewährt es gewiß den Lohn der Freude über das gelungene Werk. Es bedarf dann nur noch einer kleinen Anweiſung über das Anlegen des Hanfes an den Rocken, und den richtigen Gebrauch beider Hände. Der Rocken muß nämlich immer etwas feſt angelegt und gebunden ſeyn, damit nicht zu viel auf einmal in die Hände kommt; auch ſind beide Hände beim Spinnen ſtets nahe an den Rocken zu halten, und die zu ſpinnenden Fäden nach dem Herausziehen aus ſolchem mit den Fingern etwas zu drehen. Sollte an einem Faden etwas zu verbeſſern ſeyn, ſo nimmt man den andern zwiſchen die Fin-

ger und hilft ſchnell nach. Wohl muß man nicht glauben, daß jetzt Alles gethan ſey, es fordert vielmehr die Sache fernerhin eine emſige Uebung. Denn auch hier gilt der Spruch: „Uebung macht den Meiſter."

Wenn man nun auch auf dieſe Art im Nothfalle ohne Lehrerin ſich das Doppelſpinnen zu eigen machen könnte, ſo bleibt es doch immerhin räthlich, ſich von einer guten Doppelſpinnerin die praktiſchen Handgriffe zeigen zu laſſen, aber nur von einer ſolchen, da es wie bei andern Induſtriezweigen, ſo auch bei dem in Frage ſtehenden, nicht an Arbeitern fehlt, die nur ſchlecht damit umzugehen wiſſen. Solche können der guten Sache bei ihrem Beginnen nur hinderlich ſeyn.

Aus allem dieſem geht hervor, daß ſich die zahlreichen Hinderniſſe vorzüglich dadurch heben werden, wenn nicht blos Einzelne, ſondern in jeder Gemeinde Geiſtliche, Ortsvorgeſetzte und Lehrer zuſammenwirkend ſich für die gute Sache, insbeſondere aber Letztere in den weiblichen Fortbildungsſchulen durch Belehrung und Aufmunterung verwenden würden.

Mörſch, den 1. Januar 1835.

Riegel, Lehrer.

3. Ankauf von Moharhirſen betreffend.

Die Nachfrage nach Moharhirſen iſt ſo ſtark bei der Centralſtelle des landwirthſchaftlichen Vereins, daß dieſelbe diejenigen, welche zu verkaufen haben, auffordert, gefälligſt Quantum und den Preis anzugeben.

4. Ankauf von Weißdornſaamen und Setzlingen betreffend.

Diejenigen, welche Weißdornſaamen, der im November und December geſammelt zu werden pflegt, und zweijährige Weißdornſetzlinge zu verkaufen haben, finden Abnehmer im Großen, und wollen Quantum und Preiſe der Verwaltung der Centralſtelle des landw. Vereins anzeigen.

5. Gründung einer Viehleihkaſſe zu Binningen im Hegau.

Unterm 1. Juni 1834 wurde nunmehr auch in dieſer Gemeinde eine Viehleihkaſſe nach dem von dem Bezirksvereine zu Hilzingen verfaßten Statuten-Entwurf, mit einem Kapital von 1000 fl. gegründet.

Binningen am 12. November 1834.

Der Gemeinderath:
Bürgermeiſter Kaier.
G. Rath Lederer.
G. Rath Mayer.
vdt. Rathsſchreiber Kaier.

6. Nachträgliche Abgabe der landwirthſchaftl. Wochenblätter an die verehrlichen Mitglieder des landw. Vereins für das Jahr 1834.

Bei Beginn des Jahres 1834 wurde jedem Mitgliede des landw. Vereins eine Anweiſung zu unentgeldlichem Bezug des landw. Wochenblattes durch die Großh. Poſtämter übergeben. Von dieſer Anweiſung haben nun theilweiſe ſolche Mitglieder keinen Gebrauch gemacht, welche in amtlicher Stellung ohnedies ein Exemplar erhalten, oder welche entfernt von einer Poſt wohnen, um die Poſt- oder Botenproviſion zu erſparen.

Diejenigen Mitglieder, welche nachträglich das Blatt beziehen wollen, können den ganzen Jahrgang entweder bei der Centralſtelle oder bei den Kreisſtellen unentgeldlich in Empfang nehmen, wenn ſie der Centralſtelle noch im Laufe des Monats Januar 1835 Anzeige hiervon machen. Nach Ablauf dieſes Termins kann keine unentgeldliche Abgabe mehr Statt finden.

Karlsruhe, den 5. Januar 1835.

Die Direction:
Frhr. v. Ellrichshauſen.
vdt. Barba.

7. Bekanntmachungen der Deputation der Unter-Rheinkreis-Abtheilung in Weinheim.

a) Die Abgabe von Hanfſaamen betreffend.

Die hieſige Deputation des landw. Vereins läßt zur Verbeſſerung des Hanfbaues in ihrem Bezirke wieder eine Parthie Hanfſaamen zur Abgabe an Landwirthe kommen, welche im Frühling 1835 Hanf bauen wollen, und kann an ſolche den Seſter Saamen, in Heidelberg abgeholt, zu 7 fl. 44 kr. ablaſſen.

Diejenigen Landwirthe, welche davon zu haben wünſchen, werden aufgefordert, ſich längſtens bis den kommenden erſten Februar um ſo gewiſſer hier zu melden, als ſpäter keine Beſtellungen mehr angenommen werden können.

Weinheim, den 27. December 1834.
Der Vorſtand:
Freiherr v. Babo.

---

b) Die Abgabe von Leinſaamen betreffend.

Die hieſige Deputation des landw. Vereins hat Gelegenheit, den Landwirthen ihres Bezirkes ächten Rigaer Leinſaamen, das Pfund zu 12 kr., zu verſchaffen.

Meldungen darum werden hier längſtens bis den erſten Februar angenommen.

Die Herren Bürgermeiſter in den Orten, in welchen Flachsbau getrieben wird, erſuchen wir, dieſe Anzeige ihren Gemeindsgliedern bekannt machen zu wollen.

Weinheim, den 2. Januar 1835.
Der Vorſtand:
Freiherr v. Babo.

---

8. Der wildwachſende Hopfen in der Gemarkung Waldſtetten, Amts Walldürn.

(Fortſetzung.)

Faſt an und aus jeder dieſer Steinmauern wachſen die wilden Hopfenpflanzen hervor und treiben aus den mehr oder weniger ſich ausbreitenden Wurzeln lange, über die Steinmauern weglaufende, aus Mangel an Stangen aber um ſich ſelbſt ſich windende, mit feinen Stacheln beſetzte, rauh anzufühlende Stengel. Jeder Stengel iſt mit Knoten oder Gelenken verſehen, und an jedem dieſer Knoten ſtehen zwei herzförmige, in drei oder fünf Lappen getheilte, am Rande gezähnte Blätter auf röthlichen rauhen Stielen paarweiſe einander gegenüber. Die Blüthen beſtehen in einem eirunden, tannenzapfenförmigen Kopf, an welchem die eirunden Schuppen dachziegelförmig übereinander liegen. Jede Blume hat zwei Griffel mit ſpitzigen Narben und eine einfächerige Fruchthülle, welche mit einer runzlichten Haut umgeben iſt. Der ſchwärzliche Saame hat, wenn er reif iſt, einen gelben, fettigen, ſtaubartigen, aromatiſch-riechenden und ſchmeckenden Ueberzug.

Einige dieſer Hopfenblüthen ſind größer und merklich gewürzhafter und werden früher, nämlich ſchon im Auguſt, reif, weßhalb ſie Frühhopfen genannt werden; andere ſind kleiner, weniger kräftig und gewürzhaft, und werden erſt im September reif, weßhalb ſie Späthopfen genannt werden.

Sobald die Zeit der Reife des wilden Hopfens herannaht, iſt es nothwendig, öfters nachzuſehen, welche Blüthen reif ſind und abgenommen werden können, was man daran erkennt, daß die grünen Fruchtzapfen ihre Farbe verlieren und eine gelbbräunliche annehmen, auch die zwiſchen den Schuppen liegenden Saamenkörner braun und hart werden. Nimmt man dieſe Zapfen früher ab, ſo haben ſie weder Kraft noch Werth, und läßt man ſie noch länger hängen und überreif werden, ſo verlieren ſie mit jedem Tage immer mehr an Kraft und Güte. Ein vollkommen reifer, gelblichbraun ausſehender wilder Hopfenzapfen klebt, wenn man ihn in der Hand oder zwiſchen den Fingern zuſammendrückt, zuſammen, gibt einen ſtarken, gewürzhaften Geruch von ſich, und ſchmeckt angenehm, gewürzhaft bitter. Sobald der wilde Hopfen dieſe Eigenſchaft hat, ſo werden die Ran-

Digitized by Google

ken bei möglichſt trockener Witterung eine Elle hoch über der Erde abgeſchnitten, nach Hauſe gebracht, und die Fruchtzapfen ſobald wie möglich abgepflückt, welche Arbeit gewöhnlich durch Kinder geſchieht; die abgepflückten Fruchtzapfen aber werden auf einem luftigen Speicher gehörig auseinander gebreitet und getrocknet.

Sowohl bei dem Abſchneiden der Ranken als auch bei dem Abpflücken der Fruchtzapfen und dem Trocknen derſelben muß man jede Feuchtigkeit oder Näſſe ſtrengſtens zu vermeiden ſuchen, indem die geringſte Feuchtigkeit, ſelbſt der Thau, wenn dieſe Arbeit am frühen Morgen geſchieht, dem Hopfen ſehr viel ſchadet, und er nicht nur an äußerem Anſehen, ſondern auch an Kraft und Güte ſtark verliert. Je aufmerkſamer und vorſichtiger beim Abſchneiden der Ranken, dem Abpflücken der Fruchtzapfen, dem Trocknen derſelben, wo das öftere Umwenden nicht übergangen werden darf, und bei dem nachherigen feſten Einpacken und Aufbewahren in großen Säcken verfahren wird, deſto mehr behält dieſer wilde Hopfen an innerer Güte, und deſto mehr nähert er ſich an Kraft dem mit vieler Mühe, Zeit- und Koſtenaufwand cultivirten oder zahmen Hopfen.

Dieſer in ſehr bedeutender Menge an und auf den Steinmauern oder Steinraſſeln der Weinberge, an Hecken, Zäunen und Bäumen wildwachſende Hopfen, der von den Landleuten keinen anderen Aufwand und Mühe als die der Ernte verlangt, gibt für die Bewohner Waldſtettens, beſonders für die ärmere Klaſſe, einen ſehr beachtungswerthen Nahrungszweig ab. Schon im Frühjahre, wenn die jungen Keime bis zu einer gewiſſen Größe aus der Erde hervorgekommen ſind, werden dieſelben von Kindern und Erwachſenen, jedoch mit Schonung der ganzen Pflanze, gepflückt und in die Stadt zum Verkauf gebracht, wo ſie, wie Spargeln oder als Gemüſe zurecht gemacht, eine angenehme, blutreinigende, urintreibende und darum dem menſchlichen Körper ſehr zuträgliche Frühlingsſpeiſe abgeben. Denen, die friſche Kräuterſäfte als Frühlingskur gebrauchen und jenen Kranken, welche an waſſerſüchtigen Zufällen leiden, iſt dieſe Speiſe vorzüglich zu empfehlen.

(Beſchluß folgt.)

---

9. Nachrichten über Tabakspreiſe in der Pfalz.

a) Von Ladenburg.

(Berichterſtatter Herr Friedrich Zentner daſelbſt.)

Der hieſige Tabak wurde im Monat November zu 7³/₄ bis 8 fl. und im December vorigen Jahres zu 8³/₄ bis 9 fl. durchſchnittlich verkauft.

Es ſind nahe an 4000 Centner abgeſetzt, und nur noch 5 bis 600 Centner bei den Producenten, größtentheils zur Selbſtſpekulation, vorräthig.

b) Von Walldorf.

(Nach dem Berichte des dortigen Lokalvereinsvorſtandes Hrn. F. Ferle.)

In dem abgewichenen Monat December ſind in dem hieſigen Orte circa 16 bis 1800 Centner Tabak à 9 fl., auch 9 fl. 15 und 30 kr., und nur einige vorzüglich ſchöne Partbien zu 10 fl. per Centner verkauft worden.

Literariſche Ankündigung.

Von den

Verhandlungen des Vereins

zur

Beförderung des Gartenbaues

in

den K. Preußiſchen Staaten

iſt erſchienen die 21ſte Lieferung, gr. 4., in farbigem Umſchlage geheftet, mit zwei Abbildungen, im Selbſtverlage des Vereins. Preis 2 Rthlr. Zu haben durch die Nicolaiſche Buchhandlung und durch den Sekretär des Vereins, Kriegsrath Heynich in Berlin.

Digitized by Google

Landesprodukten-Preiſe.

Vom 6. bis 13. Januar 1835 koſtete:

zu	Heu, der Centner. fl.	kr.	Kartoffeln, der Seſter. fl.	kr.	Kornſtroh, à 100 Bund. fl.	kr.	Hopfen, der Centner. fl.	kr.	Mohnſamen, das Malter. fl.	kr.	Reps, das Malter. fl.	kr.
Conſtanz	2	—	—	9	26	—	—	—	—	—	—	—
Ueberlingen	1	30	—	6	20	—	—	—	20	—	15	—
Radolphzell	—	—	—	8	25	—	—	—	—	—	—	—
Möskirch	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Stockach	2	12	—	8	30	—	—	—	—	—	20	—
Engen	2	—	—	12	26	40	—	—	—	—	—	—
Bonndorf	1	28	—	7	33	—	—	—	—	—	—	—
Löffingen	—	—	—	8	33	—	—	—	—	—	—	—
Villingen	1	30	—	8	33	20	60	—	—	—	20	—
Rheinheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lörrach	1	40	—	—	33	20	—	—	—	—	—	—
Müllheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Staufen	2	—	—	9	40	—	—	—	27	—	25	—
Freiburg	2	—	—	12	—	—	—	—	22	40	20	10
Emmend.	1	36	—	10	23	20	—	—	22	30	22	30
Ettenheim	2	12	—	10	33	20	40	—	22	—	20	10
Lahr	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Wolfach	—	—	—	15	—	—	—	—	—	—	—	—
Gengenbach	—	—	—	14	—	—	—	—	—	—	—	—
Offenburg	—	—	—		—	—	—	—	—	—	—	—
Oppenau	1	42	—	16	18	—	—	—	—	—	—	—
Oberkirch	2	—	—	12	22	—	—	—	—	—	19	—
Achern	1	48	—	10	25	—	—	—	23	—	23	—
Bühl	2	30	—	12	30	—	—	—	—	—	—	—
Baden	—	—	—	11	25	—	—	—	—	—	—	—
Gernsbach	2	—	—	14	20	—	—	—	—	—	—	—
Raſtatt	2	30	—	12	25	—	—	—	—	—	—	—
Pforzheim	2	12	—	18	24	—	—	—	—	—	—	—
Durlach	2	20	—	14	30	—	—	—	24	—	22	—
Bruchſal	2	30	—	—	20	—	30	—	20	—	24	—
Mannheim	2	—	—	15	24	—	38	—	—	—	25	—
Heidelberg	1	27	—	—	17	40	—	—	—	—	—	—
Mosbach	3	—	—	10	25	—	80	—	—	—	—	—
Wertheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Durchſchnitt	2	—	—	11	26	38	49	[illegible]	22	[illegible]	21	29

Der Centner gehechelter Hanf koſtete in Radolphzell 40 fl., in Engen 48 fl., in Bonndorf 34 fl., in Staufen 43 fl. 20 kr., in Villingen 38 fl., in Freiburg 32 fl. 20 kr., in Emmendingen 32 fl., in Ettenheim 40 fl., in Oberkirch 45 fl., in Achern 31 fl., in Bühl 30 fl., in Baden 36 fl., in Gernsbach 40 fl., in Raſtatt 26 fl. 40 kr. und in Bruchſal 36 fl. 30 kr.

Getreide-Preiſe.

Vom 6. bis 13. Januar 1335 koſtete das neubadiſche Malter:

zu	Weizen. fl.	kr.	Kernen. fl.	kr.	Korn. fl.	kr.	Gerſte. fl.	kr.	Dinkel. fl.	kr.	Haber. fl.	kr.
Conſtanz	—	—	11	7	7	15	6	15	—	—	3	50
Ueberlingen	—	—	9	18	6	33	6	15	—	—	3	31
Radolphzell	—	—	9	—	6	15	6	50	—	—	3	26
Möskirch	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Stockach	—	—	8	40	—	—	—	—	—	—	3	55
Engen	—	—	8	43	—	—	6	—	—	—	3	30
Bonndorf	—	—	9	—	6	40	5	40	4	—	3	50
Löffingen	—	—	9	—	6	40	5	40	—	—	3	40
Villingen	—	—	9	13	6	50	6	3	—	—	3	42
Rheinheim	9	36	8	57	—	—	—	—	—	—	—	—
Lörrach	—	—	9	56	—	—	—	—	—	—	—	—
Müllheim	10	—	—		6	—	5	—	—	—	—	—
Staufen	10	10	—	—	6	30	6	20	—	—	—	—
Freiburg	11	—	—	—	6	40	6	—	—	—	4	30
Emmend.	10	40	—	—	7	10	—	—	—	—	4	—
Endingen	8	30	—	—	5	40	5	30	—	—	—	—
Ettenheim	9	—	11	10	6	20	5	10	—	—	—	—
Lahr	10	9	10	22	—	—	5	26	—	—	3	12
Wolfach	10	36	10	30	7	30	6	40	—	—	3	50
Gengenbach	10	36	—	—	—	—	—	—	—	—	3	48
Offenburg	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Oppenau	—	—	11	—	—	—	7	—	—	—	4	30
Oberkirch	9	30	10	30	6	—	6	—	—	—	4	30
Achern	—	—	—	—	7	—	6	—	4	18	4	6
Bühl	—	—	10	45	7	—	—	—	4	30	4	40
Baden	—	—	10	54	7	20	6	40	4	20	4	40
Gernsbach	10	—	11	—	7	20	—	—	4	51	4	30
Raſtatt	9	30	10	40	6	40	6	30	—	—	4	30
Pforzheim	—	—	10	—	—	—	6	—	4	20	4	6
Durlach	9	30	9	57	6	[illegible]	6	—	—	—	4	9
Bruchſal	9	15	9	58	6	40	6	24	3	50	3	50
Mannheim	8	33	—	—	6	20	5	26	4	10	3	58
Heidelberg	9	11	9	48	6	49	6	20	4	37	3	59
Mosbach	—	—	8	22	—	—	—	—	3	40	—	—
Wertheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Durchſchnitt für Baden	9	45	9	55	6	[illegible]	6	—	4	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Heilbronn	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Mainz	7	26	—	—	5	39	4	27	2	59	3	35
Schaffhauſ.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

(Hierzu als Beilage das Saamen-Preisverzeichniß des Handelsmannes Männing in Karlsruhe.)

Druck von G. Braun.

N: 4. 1835.

Karlsruhe 23. Januar.

Landwirthſchaftliches Wochenblatt für das Großherzogthum Baden.

Herausgegeben von der Centralſtelle des landwirthſchaftlichen Vereins.

Inhalt: 1) Ueber die Fabrikation von Käſe, insbeſondere die der Limburger (Backſteinkäſe). 2) Belohnung von Rebleuten im Oberverrechnungsbezirke Salem und Rentamtsbezirke Hilzingen. 3) Den Ankauf von Reben aus Burgund betreffend. 4) Gebackenes Brod vor Fäulniß oder Schimmel zu bewahren. 5) Unentgeldliche Abgabe von Saamen und Knollen durch die Unterrheinkreis-Abtheilung in Weinheim. 6) Ausſtellung eines Modells des Piſtorius'ſchen Branntweinbrenn-Apparats. 7) Der wildwachſende Hopfen in der Gemarkung Waldſtetten, Amts Walldürn. 8) Durchſchnittspreiſe der Landesprodukte im Großherzogthum Baden nach den im landwirthſchaftl. Wochenblatte vorkommenden Marktorten im Jahre 1834. 9) Landesproduktenpreiſe. 10) Getreidepreiſe.

1. Ueber die Fabrikation von Käſe, insbeſondere die der Limburger (Backſteinkäſe).

Der Gewerbskalender für das Jahr 1834 gibt eine Ueberſicht der jährlichen Aus- und Einfuhr des Großherzogthums Baden in den Jahren 1829, 1830 u. 1831, welche in Beziehung auf manche Natur- und landwirthſchaftliche Produkte allerdings ſehr erfreuliche Reſultate enthält.

Gleichwohl kann es aber doch dem erfahrenen Vaterlandsfreunde und aufmerkſamen Landwirthe nicht entgangen ſeyn, daß für einzelne Artikel bis jetzt noch ſehr nahmhafte Summen aus dem Lande geben, während dieſes jene Gegenſtände nicht nur für das eigene Bedürfniß ſelbſt, ja ſogar noch für die Ausfuhr erzeugen könnte.

Ein ſolcher Fall findet namentlich bei dem Käſe Statt, deſſen Einfuhr alljährlich auf nahe 10,000 fl. berechnet wird.

Geben wir nun auf die näheren Urſachen dieſer Erſcheinung zurück, ſo möchten dieſe weit weniger in dem Mangel an Gelegenheit zu einem vortheilhaften Käſebetrieb, als vielmehr darin zu finden ſeyn, daß das landwirthſchaftliche Publikum der Käſefabrikation bis jetzt die verdiente Aufmerkſamkeit viel zu wenig geſchenkt hat, und ſich daher zum Theil auf die Bereitung guter Käſe entweder gar nicht, oder doch nur mangelhaft verſteht. Daher mag es denn auch kommen, daß einem großen Theile der Milchproducenten, würde das tägliche Milcherzeugniß zum Betrieb einer Käſerei auch hin-

reichen, in vielen Fällen zur Verwerthung desſelben kein anderer Weg offen ſteht, als die Milch entweder unmittelbar zu verkaufen oder ſolche etwa auf Butter zu verarbeiten, während gerade die Käſebereitung für die Bewohner ſolcher Gegenden, wo weder Milch noch Butter den ſichern und guten Abſatz, wie in der Nähe von Städten finden, die einzige Zuflucht ſeyn könnte.

Es iſt allerdings bei jedem Gewerbsbetrieb, ſo auch bei dem einer Melkerei, namentlich alſo bei Entſcheidung der Frage: ob der unmittelbare Verkauf der Milch oder deren Verarbeitung zu Butter oder Käſe der Vorzug zu geben ſey, die erſte Rückſicht auf die Lokalverhältniſſe zu nehmen. Man ſollte daher auch annehmen dürfen, daß jeder Landwirth die ſeinen Verhältniſſen angemeſſene und am meiſten einträgliche Verwendungsart wohl von ſelbſt aufzufinden wiſſe und beibehalten werde. Daß dem aber nicht immer ſo iſt, mag wohl das Mißverhältniß beweiſen, in dem gewöhnlich die Preiſe der Milch, der Butter und der Käſe unter ſich ſtehen, ein Mißverhältniß, das diejenigen kaum ahnen werden, welche hierüber noch keine genaue Vergleichung angeſtellt haben.

Sichern Erfahrungsſätzen zu Folge erhält man nämlich bei der Verarbeitung von unabgerahmter Milch auf Käſe immerhin 10 Procent, oder es ſind nach dieſem Verhältniß zu 1 Pfund Käſe, der beim Verkauf im Großen im Durchſchnitt zu 14 kr. verkauft wird, drei Maß Milch*) nöthig, ſo daß ſich alſo eine Maß auf $4\frac{2}{3}$ kr. verwerthe. Hierbei iſt angenommen, daß durch die bei Ausſcheidung der Käſe gewonnene Molke, die mit der Käſefabrikation verbundene größere Arbeit und die Auslage für Salz ausgeglichen werden.

Was dagegen die Benützung der Milch zu Butter betrifft, ſo kann man blos auf eine Ausbeute von $3\frac{1}{2}$ Procent oder auf 9 Maß Milch 1 Pfund Butter rechnen.

Die übrigbleibenden circa 8 Maß Milch mögen dann noch einen Werth von höchſtens 2 kr. per Maß, alſo im Ganzen von 16 kr. haben.

Nach dieſen Verhältniſſen müßte alſo 1) das Pfund Butter zu 26 kr., 2) die Maß Milch beim unmittelbaren Verkauf aber zu $4\frac{2}{3}$ kr. verwerthet werden, wenn ſich ſolche eben ſo hoch, wie bei der Käſebereitung nützen ſollten, was aber gewiß nur ſelten der Fall ſeyn wird.

Wir ſind daher auch vollkommen überzeugt, daß da, wo dieſe Preiſe nicht erlöſt werden, wie dies nur in der Nähe großer Städte möglich ſeyn dürfte, die Verwerthung der Milch zu Käſe unverkennbar die vortheilhaftere Benützungsart bleiben wird.

Was den Abſatz betrifft, ſo iſt *an einem günſtigen Verlage guter Käſe kaum zu zweifeln*. Einen Beweis hierfür liefern die Käſefabrikanten in *Renchen* und *Neuſtadt*. Sie fertigen zwar keinen *Schweizer*, keinen *Limburger*, keinen *Holländer*, keinen *Parmeſan*, keinen *Cheſterkäſe*, wohl aber einen eigenthümlichen guten *Rahmkäſe*, der nach allen Theilen des Landes, ja ſogar ins Ausland einen lebhaften Abſatz findet.

Dieſe Thatſachen, ſo wie die Ueberzeugung, daß es hauptſächlich nur noch an einer populären Anleitung zu einer einfachen Bereitungsweiſe von Käſe fehle, um dieſem Fabrikationszweige mehr Eingang zu verſchaffen, gibt uns daher Veranlaſſung, hier die Beſchreibung einer ſolchen, und zwar *des Limburger Käſes*, folgen zu laſſen.

Wir geben dieſem um ſo mehr den Vorzug, als 1) der *Limburger Käſe* hier zu Lande beliebt iſt, und darin bereits eine bedeutende Conſumtion Statt findet, ſo daß alſo die Schwierigkeit, die ſich der Einführung eines wenig bekannten Artikels oft ſo leicht entgegen ſtellt, ganz wegfallen dürfte.

2) Weil bei dieſem die Fabrikation einer preiswürdigen Waare weit leichter, als z. B. beim Schweizerkäſe, gelingt, was Alle, die ſich je damit befaßten, verſichern.

3) Weil die Anſchaffung der zur Limbur-

*) Die neubadiſche Maß Milch wiegt durchſchnittlich 3 Pfund 10 Loth.

Digitized by Google

ger Käſefabrikation nöthigen Geſchirre eine ganz geringe Vorlage erfordert, während bei anderem Käſe, z. B. dem Schweizer, die Milch in einem kupfernen Keſſel erwärmt werden muß, deſſen Koſten in vielen Fällen den Entſchluß zum Betrieb einer Käſerei ſchon im Entſtehen, beſonders bei kleinen Landwirthen, wieder wankend machen.

4) Weil die gleiche Quantität Milch ein größeres Gewicht von Limburger, als jeder anderen Art Käſe liefert. welch erſterer noch überdies hier zu Land meiſtens um den gleichen Preis, wo nicht höher als letztere, verkauft wird; und

5) weil bei der mehrerwähnten Käſefabrikation kein Brennmaterial nöthig wird, während bei der anderer Käſe, z. B. des Schweizerkäſes, der Aufwand hierfür nicht unbedeutend iſt.

Das Eigenthümliche der Limburger Käſefabrikation beſteht hauptſächlich darin, daß die käſigen Theile ohne Erwärmung der Milch ausgeſchieden und die Käſe nicht gepreßt werden, daß man vielmehr ihre Weichheit nach Möglichkeit zu erhalten und den ihnen eigenthümlichen herben Geſchmack und ſtarken Geruch durch ſtarkes Salzen zu erreichen ſucht.

(Fortſetzung folgt.)

---

2. Belobung von Rebleuten im Oberverrechnungsbezirke Salem und Rentamtsbezirke Hilzingen.

Die Durchlauchtigſten Standesherren von Salem, Petershauſen und Hilzingen geruhten in einer, für Höchſtderen Rebleute erlaſſenen Inſtruktion gnädigſt zu beſtimmen, daß an die fleißigſten Rebleute, welche die vorgeſchriebenen Erziehungsarten und den Bau der Rebberge am vollkommenſten ausführen, alljährlich angemeſſene Prämien vertheilt werden ſollen.

Solcher Prämien machten ſich im verfloſſenen Jahre würdig:

Im Oberverrechnungs-Bezirke Salem:

Die Rebleute: Johann Dilger, Konrad Ochsner, Bernhard Brucker und Konrad Hutter zu Bermatingen; Joſeph Haas zu Hagnau; Joſeph Rauber und Joſeph Anton Knoblauch zu Immenſtaad; Joſeph Haller zu Kirchberg; Stephan Stötzle und Joſeph Auer zu Maurach; Andreas Hamm zu Nußdorf; Johann Klaus und Simon Vetter zu Petershauſen; Joſeph Endres zu Wangen.

Im Rentamtsbezirke Hilzingen:

Die Rebleute: Benedict Riede, Joſeph Kienzle, Senes Dietrich und Lorenz Dietrich zu Hilzingen; ſodann Simon Jeggle zu Riedheim.

Zur öffentlichen Belobung werden dieſe Rebleute nun auch noch in dieſem Blatte genannt, mit dem Anhange, daß deren Leiſtungen beſonders der umſichtigen Leitung und Sachkenntniß des Rebmeiſters Bobi zu Salem, wie nicht minder dem Eifer des Rebmeiſters Dietrich zu Hilzingen verdankt werden müſſen.

Welch' günſtigen Einfluß ſowohl die in den genannten Diſtrikten eingeführte Behandlung des Rebbaues, als auch das in der Bereitung des Weines ſelbſt beobachtete Verfahren auf deſſen Qualität bereits äußerten, beweiſen die Weine des vorigen Jahres, über deren ausgezeichnete Qualität ſich die Urtheile Sachverſtändiger auf das Unzweideutigſte ausgeſprochen haben.

---

3. Den Ankauf von Reben aus Burgund betreffend.

Der ſchwarze Klävner, auch Burgunder, Süßroth, Blaues, Arbſt, Rother genannt, iſt derjenige Traube, aus welchem die vorzüglichſten rothen Weine bereitet werden, und den Metzger in ſeinem

Digitized by Google

rheinländiſchen Weinbaue mit Recht den König aller rothen Traubenarten nennt. Obgleich derſelbe zu den vorzüglichſten und zu den älteſten in Deutſchland allgemein verbreiteten Traubenarten gehört, obgleich dieſe Rebe in unſerem Vaterlande ſelbſt vielfach verbreitet und angebaut iſt, ſo haben wir doch auf den Wunſch einiger Rebbeſitzer, und weil uns ein vergleichender Verſuch mit dieſer Rebſorte ſehr wichtig ſchien, die Einleitung zum unmittelbaren Bezug einer Parthie Schnittlinge aus Burgund getroffen.

Da dieſelbe Rebſorte unter dem Namen Pinau in Burgund, Auvernat in Orleans und als Morillon noir ordinaire im Departement de la Meurthe angepflanzt wird, ſo haben wir zugleich Erkundigung eingezogen, aus welcher Gegend ſie den Vorzug verdienen.

Unſere Commiſſionäre, Engelhardt und Schuſter in Straßburg halten für etwas beſſere Lagen die Reben aus Burgund, welche le Pinau noir le vrai Auvernat genannt werden, für die empfehlenswertheſten, und erbieten ſich unter Garantie für ächte triebfähige Waare ſolche unter folgenden Conditionen zu liefern, als:

das 1000 Schnittlinge zu 40 Franken oder 18 fl. 40 kr.,

und das 1000 zweijährige Würzlinge um 135 Franken oder . . . . . . 63 fl.,

wozu noch ſämmtliche Verpackungs- und Transportkoſten, 2 Procent für Commiſſion und 1 Procent für Garantie gerechnet werden müſſen.

Wir machen dieſes hiermit bekannt und fordern diejenigen Rebbeſitzer, welche bei dieſer Gelegenheit Schnittlinge aus Burgund beziehen wollen, auf, ſich unter Angabe der Zahl längſtens bis zum 10. Februar d. J. dahier melden zu wollen, da wir ſelbſt wegen der Höhe der Preiſe nur eine geringe Anzahl für unſere Rebſchule zu beziehen im Stande ſind.

Bei dieſer Gelegenheit theilen wir unſern Leſern einen Auszug mit, welcher uns durch obige Commiſſionäre von einem franzöſiſchen Rebbeſitzer über die Qualität der verſchiedenen Weine zukommen iſt.

Derſelbe ſagt:

1) Die Weine von den Ufern der oberen Moſel, welche auch noch einen kleinen Theil des Departements de Varges durchziehen, ſind ziemlich dunkelroth, durchſichtig, durchs Alter ſich verdickend, kernhaft im Gaumen, und nähern ſich rückſichtlich des Körpers den beſſern rothen Weinen des Elſaſſes, haben zwar nicht ſo viel Geiſt als dieſe, werden aber deſſen ungeachtet ihres angenehmen Geſchmakkes halber im Lande vorgezogen, und gehören zu den ſogenannten Halb-Deſſertweinen oder zu den ausgeſuchten Tiſchweinen.

Die Hauptorte ſind Bayon und einige Geläude von Flarigny u. Rozelieures. Es iſt eine der beliebteſten Teaubenſorten in der Lorraine, und die Kultur derſelben ſehr gewinnbringend, da ſie in einem nicht ſo günſtigen Klima und Lage, wie das von Burgund oder Toul Statt findet, und es ſich hier ſchon etwas mehr den unfruchtbaren Bergen von Varges nähert. Die Reben könnten, ſchreibt der franzöſiſche Rebbeſitzer, an Orte tauglich ſeyn, wo Lage und Boden nicht die güngſtigſten ſind.

Die Weine aus der Umgegend von Nancy oder eigentlich die Küſtenweine, an die größte Ebene von Lorraine anſtoßend, ſind lauter Weine von ganz mittelmäßiger Qualität, die mehr oder weniger erſt nach mehrjähriger Lagerung gut werden.

2) Weine der untern Moſel. Dieſe Qualität iſt die erſte in der Lorraine, die Weine haben ein feineres Aroma als der Bayonner, aber der Bau der Rebe, welche im Allgemeinen empfindlicher iſt, verlangt mehr Sorgfalt. Der Wein hält ſich ſehr gut.

3) Weine, welche im Handel unter dem Namen Touler Weine bekannt ſind.

Die zwei berühmteſten Pflanzorte ſind Bruley und Pagney, einige Stunden von Toul. Dieſe Weine gehören ihrer Farbe nach ſchon unter die hellen (clairet), d. h. ſie ſind um ein Drittel bis ein Halb weni-

ger dunkel, als die rothen Weine der obern und untern Moſel.

Sie haben Stärke, einen eigenen Geruch, welcher dieſe Weine von den übrigen Qualitäten der Lorraine ſchätzen und unterſcheiden läßt, und beſitzen einen kleinen Erdgeſchmack, welcher ſchon die Nähe der Kreideberge der Champagne verräth.

Dieſe Qualität iſt ſelbſt als Zwiſchengerichtwein beliebt, aber er nimmt im dritten und vierten Jahre ab. Am beſten iſt er am Ende ſeines zweiten Jahres.

Die Trauben dieſer drei Weinklaſſen ſind unter dem Namen Pinau bekannt.

4) Orleans-Weine. Die rothen Weine in dieſem Theile von Frankreich werden weniger von Liebhabern und Privatleuten eingekeltert, als vielmehr von Kaufleuten en gros zu Miſchungen, z. B. im Elſaſſe benützt, um jenen leichten Weinen Stärke und Körper zu geben. Dieſe Weine ſind daher ſtark dunkel in der Farbe, dick in der Subſtanz und verlangen große Sorgfalt bis ſie alt ſind.

Dieſe Weine nähern ſich ungefähr den gewöhnlichen ſtarken Weinen des mittleren Frankreichs.

Bis hierher der Auszug.

Wir ſind bereit, auf Beſtellung auch Reben von dieſen vier Gegenden, von denen die von der oberen Moſel für geringe Lagen den Vorzug verdienen, zu verſchaffen.

Karlsruhe, den 15. Januar 1835.

Die Direktion:

Frhr. v. Ellrichshauſen.

vdt. Barba.

---

4. Gebackenes Brod vor Fäulniß oder Schimmel zu bewahren.

Es iſt eine beinahe allgemeine Klage, daß das Brod, beſonders zur Sommerzeit, wenn es über acht Tage gebacken iſt, ſehr ſchnell vom Schimmel ergriffen wird, namentlich kommt dieſes auf dem Lande in mittelmäßigen Haushaltungen, die des kleinern Verbrauchs halber ſeltener backen, öfters vor.

Dieſem Uebel abzuhelfen, theile ich Folgendes als Belehrung mit:

Wenn das Brod gut ausgebacken iſt und aus dem Ofen kommt, muß man einen Mehlſack in Bereitſchaft haben, der noch etwas Mehl an ſich hängen hat, oder nöthigenfalls damit verſehen wird.

In einen ſolchen Sack bringt man nun zuerſt einen Laib Brod ganz heiß aus dem Ofen, hat jedoch etwas ſchonend dabei zu verfahren, weil der Laib ſonſt gerne hohl wird. Ferner iſt zu beobachten, daß derſelbe auf die obere Rinde zu liegen kommt, und ſo in den Sack eingebunden wird. Nun kommen ein zweiter und noch ein dritter Laib hinein, wovon jeder auf dieſe Weiſe zu behandeln iſt.

Nach dieſer Operation hängt man endlich den Sack an einen luftigen Ort, etwa auf den Speicher, ſo auf, daß er von allen Seiten frei hängt.

Gedenkt man nun von dem in die Säcke eingefüllten Brode herauszunehmen, ſo muß dies einen Tag vor dem wirklichen Anſchneiden des Laibes geſchehen. Auch hat man dieſen mit einer in Waſſer getauchten Bürſte etwas leicht zu überfahren, und dann in den Keller zu legen, damit die Rinde, welche ſich indeſſen ſehr erhärtet hatte, wieder mild und zart wird. Auch das Weiche des Brodes erſcheint dann wieder ganz friſch, und man glaubt bei dem Genuſſe ein Brod zu haben, welches erſt vor wenigen Tagen gebacken worden ſey.

Dieſes Mittel beobachten meine Eltern ſchon etliche dreißig Jahre und ich über acht Jahre, wodurch noch kein Loth Brod verſchimmelt iſt, obgleich wir es ſchon ſechs Wochen aufbewahrt hatten. Ich bin überzeugt, daß diejenigen, welche ſich dieſes Mittels bedienen wollen und es nach meiner Angabe anwenden, ihren Zweck erreichen werden.

Großſachſen, den 14. September 1834.

Peter Frauenfelder,

Schuhmachermeiſter und Mitglied des landwirthſchaftl. Vereins.

Digitized by Google

Das nach vorbeſchriebener Angabe die Brodlaibe überziehende Mehl ſcheint hauptſächlich die Poren des Brodes zu verſchließen und dadurch die Einwirkung der Luft abzuhalten. Wird hierdurch der Zweck in dem angegebenen Falle erreicht, ſo dürfte die Sache für kleinere Haushaltungen von Wichtigkeit, und daher auch dieſen zur Anwendung zu empfehlen ſeyn. Die etwa hierüber auch anderwärts angeſtellten Verſuche bitten wir, uns zu weiterer Bekanntmachung mitzutheilen.

Die Redaktion.

---

5. Unentgeldliche Abgabe von Saamen und Knollen durch die Unter-Rheinkreis-Abtheilung in Weinheim.

Die Unter-Rheinkreis-Abtheilung gibt an die Bewohner ihres Bezirkes (ehemaliger Neckarkreis) zu Verſuchen meiſt im Großen folgende Saamen und Knollen unentgeldlich ab, jedoch mit der Verbindlichkeit, daß die Reſultate bis Anfang September d. J. an die dieſſeitige Stelle eingereicht werden müſſen.

a) Getreide:

Moharhirſe, weißer Klumphirſe, Welſchkorn, amerikaniſches, ſpengliſches und frühes (Cinquantino).

b) Futterpflanzen:

Runde gelbe und runde rothe Dickrüben, Geisklee, italieniſches Raygras, Taubenkropf, Spergel für Sandfelder, ungariſchen Mohar (nur in kleinen Partbien), Erdäpfel (die Stengel als Feuerungsmaterial ſehr zu empfehlen) und 30 Sorten Kartoffeln.

c) Handelspflanzen:

Saflor, Waid, weißen und blauen Magſaamen, Cichorie, dickrippigen und großblätterigen virginiſchen Tabak, großblätterigen Maryland- und ungariſchen Tabak. Alle vier Sorten werden mit Vortheil im Großen angebaut. Wau, gelben Senf, braunen Senf, Siebenzeiten (Foenum graecum).

d) Gemüſepflanzen:

Peterſilie, Rothrüben, verſchiedene Kürbis-, Gelberüben-, Bohnen- und Salatſorten.

e) Kaffeeſurrogatpflanzen:

Erdmandeln.

Beſtellungen werden bei unterzeichneter Stelle bis 1. März auf frankirte Briefe angenommen.

Heidelberg, den 14. Januar 1835.

Die Verwaltung der Unter-Rheinkreis-Abtheilung:

Metzger.

---

6. Ausſtellung eines Modells des Piſtorius'ſchen Branntwein-Brenn-Apparats.

Der Kupferarbeiter Jakob Seefels in Baden, der während ſeines Aufenthalts in Norddeutſchland, namentlich aber in der rühmlich bekannten Werkſtätte von Hekmann zu Berlin, die Anfertigung der dort vorzugsweiſe im Gebrauch ſtehenden Piſtorius'ſchen Brennapparate kennen lernte, hat das von ihm gefertigte Modell eines ſolchen Apparates in dem Lokale des Vereins aufgeſtellt.

Es iſt daſſelbe zum Verkauf beſtimmt, und wird denen, die ſich für die Sache intereſſiren, auf Verlangen vorgezeigt werden.

Indem wir dem Wunſche des Seefels zu Folge dieſe Anzeige in unſer Blatt aufnehmen, bemerken wir, daß das Modell ſehr präcis und ſchön angefertigt, auch der Maßſtab hierzu ſo gewählt iſt, daß das Modell zu Brennverſuchen gebraucht werden kann.

Karlsruhe, den 20. Januar 1835.

Die Redaktion.

Digitized by Google

7. Der wildwachſende Hopfen in der Gemarkung Waldſtetten, Amts Walldürn.

(Beſchluß.)

Sobald die Zeit der Reife herbeigekommen iſt, werden die zuerſt einzeln reifgewordenen Zapfen abgenommen, getrocknet und theils zum eigenen Hausgebrauch bei Backereien und dergleichen verwendet, oder den Bäckern im Orte ſelbſt und in der Nachbarſchaft zum Verkauf gebracht, wodurch ſich mehrere arme Familien manchen Batzen zur Führung ihrer Haushaltungen verſchaffen. Und iſt es Zeit, den wilden Hopfen im Allgemeinen einzuernten, dann iſt Alt und Jung, Groß und Klein beſchäftigt, die Ranken zu ſchneiden und nach Hauſe zu bringen. Unter Leitung und Anweiſung der Erwachſenen werden die Kinder angewieſen, die Fruchtzapfen zu pflücken, und es iſt eine Freude, in der ſonſt unreinen und verdumpfenen Stube eines armen Bauern, bei einem aromatiſchen lieblichen Geruche, den der Hopfen von ſich gibt, die Thätigkeit der Kinder beim Abpflücken der Fruchtzapfen zu beobachten. Iſt dieſer wilde Hopfen von den Einzelnen aus der ärmeren Klaſſe gepflückt, und mit Sorgfalt getrocknet, ſo wird derſelbe von Einigen an Bäcker und Bierbrauer, gewöhnlich aber an wohlhabende Bewohner Waldſtettens, die ſich mehr mit dem Großhandel abgeben, verkauft, welche ſodann die einzelnen Partbien zuſammenpacken und ſie an die Bierbrauereien zu Miltenberg, Frankfurt, Wertheim oder Hardheim wieder verkaufen. Hierdurch wird nicht nur im Allgemeinen eine beträchtliche Summe von mehreren Hundert Gulden jährlich in dieſes Dörfchen gebracht, ſondern es erlöſen auch manche fleißige und arme Familien, die nicht im Stande ſind, Hopfenanlagen zu beſitzen, für die eingeſammelten wilden Hopfen 10, 15, 25 bis 30 und mehrere Gulden, je nachdem es ein mehr oder weniger gutes Jahr iſt.

Die indeſſen dürr gewordenen Ranken und das Laub derſelben werden entweder als Streu für die Hausthiere und demnach als Düngungsmittel verbraucht, oder ſie werden auf kleine Büſcheln gebunden und verbrannt.

Könnten wohl in andern Gemarkungen, wo dergleichen Steinmauern oder Steinraſſeln, ebenfalls wie auf Waldſtetter Gemarkung ſich vorfinden, dieſelben nicht auch dazu benutzt werden, Hopfenpflanzen dort anzulegen?

Walldürn im September 1834.

Dr. Wenneis.

---

8. Durchſchnittspreiſe der Landesprodukte im Großherzogthum Baden nach den im landwirthſchaftl. Wochenblatte vorkommenden Marktorten im J. 1834.

Monate.	Heu, der Centner.		Kartoffeln, der Seſter.		Kornſtroh, à 100 Bund.		Hopfen, der Centner.		Mohnſamen das Malter.		Reps, das Malter.	
	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Januar . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Februar .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
März . .	1	31	—	7	20	19	135	—	18	2	17	33
April . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Mai . . .	2	7	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Juni . . .	2	7	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Juli . . .	2	4	—	—	21	54	—	—	—	—	23	25
Auguſt . .	2	12	—	14	24	10	—	—	24	35	23	29
September	2	10	—	14	25	1	160	—	21	48	21	16
Oktober .	2	6	—	12	25	38	95	—	22	32	20	40
November	2	3	—	12	25	48	76	—	22	20	20	27
December	2	1	—	12	25	37	59	—	21	41	19	26
I. Quartal	1	31	—	7	20	19	135	—	18	2	17	33
II. Quartal	2	7	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
III. Quartal	2	9	—	14	23	41	160	—	23	11	22	43
IV. Quartal	2	3	—	12	25	41	76	40	22	11	20	11
I. Halbjahr	1	49	—	7	20	19	135	—	18	2	17	33
II. Halbjahr	2	6	—	13	24	41	118	20	22	41	21	27
Jahresdurchſchnitt	1	57	—	10	22	30	126	40	20	2	19	30

Landesprodukten-Preiſe.

Vom 13. bis 20. Januar 1835 koſtete:

zu	Heu, der Centner. fl.	kr.	Kartoffeln, der Seſter. fl.	kr.	Kernſtroh, à 100 Bund. fl.	kr.	Hopfen, der Centner. fl.	kr.	Mohnſamen, das Malter. fl.	kr.	Reps, das Malter. fl.	kr.
Conſtanz .	2	—	—	—	26	—	—	—	—	—	—	—
Ueberlingen	2	6	—	6	20	—	—	—	20	—	18	—
Radolphzell	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Mößkirch .	1	15	—	8	—	—	—	—	20	—	—	—
Stockach .	2	12	—	8	30	—	—	—	—	—	20	—
Engen . .	2	—	—	12	30	—	—	—	—	—	—	—
Bonndorf	1	24	—	8	33	—	—	—	—	—	—	—
Löffingen .	—	—	—	8	33	20	—	—	—	—	—	—
Villingen	1	30	—	8	33	20	60	—	—	—	20	—
Rheinheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lörrach . .	1	40	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Müllheim			—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Staufen .	2	—	—	9	35	—	—	—	—	—	24	—
Freiburg .	2	—		12	30	—	—	—	22	40	22	40
Emmend.	—	—		—		—	—	—	—	—	—	—
Endingen	—	—	—	8	—	—	—	—	—	—	—	—
Ettenheim	2	42		10	43	20	—	—	22	—	20	15
Lahr . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Wolfach .	—	—	—	15	—	—	—	—	—	—	—	—
Gengenbach	—	—	—	14	—	—	—	—	—	—	—	—
Offenburg	2	12	—	10	30	—	—	—	—	—	—	—
Oppenau .	1	54	—	15	24	—	—	—	—	—	—	—
Oberkirch	1	[illegible]	—	15	22	—	—	—	—	—	—	—
Achern .	1	48	—	10	[illegible]	—	—	—	23	—	23	—
Bühl . .	2	30	—	12	30	—	—	—	—	—	—	—
Baden. .	1	24	—	12	25	—	—	—	—	—	—	—
Gernsbach	2	—	—	14	—	—	—	—	—	—	—	—
Raſtatt .	2	30	—	12	25	—	—	—	—	—	—	—
Pforzheim	2	12	—	18	24	—	—	—	—	—	—	—
Durlach .	2	20		14	30	—	—	—	24	—	22	—
Bruchſal .	2	—	—	14	—		30	—	20	—	—	—
Mannheim		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Heidelberg	1	25	—	—	17	40	—	—	—	—	—	—
Mosbach .	3	—		—	25		80	—	—	—	—	—
Wertheim	—	—	—	—	11	40	—	—	—	—	—	—
Durchſchnitt	2	—	—	11	27	[illegible]	56	48	21	40	21	14

Branntweinpreiſe.

Die Ohm Zwetſchgenbranntwein koſtete in Ueberlingen 50 fl., in Engen 66 fl. 40 kr., in Lörrach 66 fl., in Villingen 60 fl., in Freiburg 54 fl., in Ettenheim 66 fl. 40 kr., in Oberkirch 70 fl., in Achern 70 fl., in Bühl 70 fl., in Baden 70 fl., in Bruchſal 50 fl., in Mosbach 50 fl. und in Endingen 50 fl.

Getreide-Preiſe.

Vom 13. bis 20. Januar 1335 koſtete das neubadiſche Malter:

zu	Weizen. fl.	kr.	Kernen. fl.	kr.	Korn. fl.	kr.	Gerſte. fl.	kr.	Dinkel. fl.	kr.	Haber. fl.	kr.
Conſtanz .	—	—	11	55	7	12	[illegible]	30	—	—	3	30
Ueberlingen	—	—	9	12	5	57	5	57	—	—	3	—
Radolphzell	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Mößkirch .	—	—	8	—	4	24	5	—	3	24	3	18
Stockach .	—	—	8	35	—	—	—	—	—	—	3	14
Engen . .	—	—	8	46	—	—	6	12	—	—	3	20
Bonndorf	—	—	8	40	6	40	6	—	—	—	3	50
Löffingen .	—	—	9	—	6	—	[illegible]	20	—	—	3	40
Villingen	—	—	8	49	7	—	6	—	—	—	3	40
Rheinheim	9	3	8	52	—	—	—	—	—	—	—	—
Lörrach . .	—	—	9	52	—	—	—	—	—	—	—	—
Müllheim	10	—	—		6	—	[illegible]	—	—	—	—	—
Staufen .	10	10	—	—	6	20	5	20	—	—	—	—
Freiburg .	11	—	8	40	6	40	6	—	—	—	4	30
Emmend.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Endingen	9	—	—	—	6	10	—	—	—	—	—	—
Ettenheim	9	10	11	—	6	20	5	10	—	—	4	—
Lahr . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Wolfach .	10	30	10	—	7	30	6	50	—	—	4	—
Gengenbach	10	18	10	38	—	—	[illegible]	[illegible]	—	—	4	23
Offenburg	9	49	—	—	—	—	6	6	—	—	4	21
Oppenau .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	4	30
Oberkirch	9	30	10	30	6	—	6	—	—	—	4	30
Achern . .	—	—	—	—	6	42	6	12	4	12	4	6
Bühl . . .	—	—	10	30	6	—	6	24	4	24	—	—
Baden .	—	—	10	48	6	30	6	40	4	24	4	30
Gernsbach	9	56	10	48	7	20	6	54	4	45	4	30
Raſtatt .	9	—	10	40	6	20	6	—	—	—	4	20
Pforzheim	—	—	10	—	—	—	6	—	4	20	4	6
Durlach .	9	4	9	37	6	20	6	15	—	—	4	12
Bruchſal .	10	—	10	—	6	40	6	15	—	—	4	—
Mannheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Heidelberg	8	41	8	55	6	38	6	17	4	28	3	56
Mosbach .	—	—	8	20	—	—	—	—	3	44	—	—
Wertheim	7	12	—	—	—	—	4	—	—	—	3	20
Durchſchnitt für Baden	9	31	9	40	6	25	5	59	4	13	3	57
Heilbronn	8	30	8	30	6	18	[illegible]	36	3	58	3	36
Mainz .	7	53	—	—	5	38	4	20	—	—	3	35

(Hierzu als Beilage das Saamen-Preisverzeichniß des Saamenhändlers F. C. Müller in Mannheim.)

Druck von G. Braun.

Digitized by Google

Verzeichniß
von
Gemüſe-, Blumen-, Feld- und Gras-Saamen,
welche ſtets friſch und ächt zu haben ſind

bei

Franz Carl Müller in Mannheim,
Rheinſtraße Lit. E5 Nr. 18.

Kohlarten.

	Das Loth kr.
Blumenkohl, aſiatiſcher, allerb. großer	36
— Cypriſcher, großer ſpäter	32
— Engliſcher früher . . .	28
— Holländ., ordin. früher	12
Brockoly, Italieniſcher Spargelkohl	18
— Engl. blauer	16
— — braunr., ſehr gut u. früh	18
— weißer	18
Weißkraut oder Kappus, ordinärer .	4
— Engl. Yorkuch nied. ganz früh	8
— — Zuckerbrod dito	8
— Schweinfurter, ſehr fr. u. zart	16
— Erfurter, groß und früh . .	10
— — klein und früh . .	8
— Holländiſch großes frühes . .	10
— Braunſchw. ſehr groß und ſpät	10
— Tyroler, niedrig früh . . .	10
— Utrechter, ſpätes	8
— Gerauer, ſpät	8
— Weſtwälder, hob. Strunkkraut	3
— Wetterauer, bläulich ſpät . .	4
— Schlitzer, blaurippig, früh ſpitz	4
— Schwäb. Filder groß. ſpitziger Zuckerhut	10
— Winnigſtätter fr. eiförmiger Zuckerhut	8
Butterkraut, krauſes gefülltes . .	10
Rothkraut, Erfurter, klein früh blutr.	8
— Holländiſch, fein ſchwarzroth .	8
— — groß ſpät blutroth	6
Wirſching, ordin. grün krauſer . .	4
— Frankfurter, nied. früh. gelb.	8
— — großer Zuckerhut	8
— Wiener, niedriger ganz früher	10
— Ulmer, früher Kopf- . . .	10
— — mittel — . . .	10
— — großer ſpäter Kopf- .	10
— Holländ. großer Zucker- . .	10
— Straßburger, früher langer .	10
— — ſpäter dito .	10

Kohlarten.

	Das Loth kr.
Wirſching, Schweinfurter, früher .	10
— Köllniſcher, groß. grün. Kopf-	10
— Savoyer, ganz gelber . . .	10
Ober-Kohlrabi, Wien. nied. fr. weiße	12
— — — — — blaue	12
— Ulmer, zarte dicke weiße Glas-	10
— — — — blaue Glas-	10
— Engliſch frühe weiße . . .	10
— — — blaue . . .	10
— — ordin. weiße . . .	4
— — — blaue . . .	4
Unterkohlrabi oder Kohlrüben, weiße	2
— — gelbe	4
Winterkohl, krauſer niedriger grüner	4
— — — blauer	4
— — hoher grüner .	4
— — — blauer . .	4
— alle Sorten untereinander	3
— roth und weißbunter . .	6
— Mombacher, gefüllter, Grieskohl	6
— Federkohl, ganz feinkrauſer	6
— dreitblättr. oder Blattkohl	4
Schnittkohl, gewöhnlicher	2
— Engl., dreitblättriger .	4
Roſen- oder Sproſſenkohl	6
— Brüſſeler mit geſchloſſenen Köpfchen	8

Dieſer Kohl bringt rings um den Stamm kleine Sproſſenköpfchen, die im Herbſte und Winter ein delikates Gemüſe geben.

Carminatkohl, krausgezackter . . .	10
Seekohl, Crambe maritima . . .	12

(Eine Anweiſung zur Kultur dieſes Kohls wird dem Saamen beigegeben.)

Rüben- und Wurzelarten.

	Das Loth kr.
Mairüben, plattrunde frühe weiße .	3
— — — gelbe .	3
Herbſtrüben, lange weiße rothköpfige	1
— ovalrunde Pfälzer —	1
— ganz runde Pfälzer —	1
— rothe Kugelrüben . . .	4
— ſüße Babenhäuſer . . .	4
— gelbe Bordfelder . . .	4
— — Holländiſche . .	4
— Bayer. ſchwarze Suppenrübchen	4
— Berl. od. Teltower kleine Suppenrübchen . . .	6
— große ſchwediſche Rüben	3
— weiße Rübe aus Norfolk	4
— aus Scarbruck . . .	4
— grüne runde	4
— ſchöne frühe Rouenrübe	4
— gelbe ſchottiſche . . .	4
— feine Stoppelrübe . .	4
— neue Baſtardrübe . .	4
— gelbe purpurköpf. ſchwed.	4
— weiße Kugelrübe . . .	4
— vor ſechs Wochen reife .	4
— rothe runde Rübe . .	4
Runkel- oder Dickrübe, runde Pfälzer d. Pfund 20	1
— große lange fleiſchr., d. Pf. 20	1
— ovale Pfälzer — d. Pf. 20	1
— runde dicke ganz gelbe, d. Pf. 20	1
— große ächte weiße Zuckerrunkelrübe . . . . d. Pf. 20	1
Beeten- oder Salatrüben, blutrothe	2
— goldgelbe dito	2
Möhren- oder Gelberüben ordin. .	2
— große lange rothgelbe . . .	3
— Hanauer, dicke goldgelbe . .	3
— — rothgelbe	3
— Saalfelder, große weiße . .	3
Carotten, Holländ. kurze fr. Miſtbeet	4

Rüben- und Wurzelarten.

	Das Loth kr.
Carotten, Engl. lange frühe blutrothe	4
Peterſilien, dicke Wurzel-	3
Zellerie, Knollen- oder Kopf-	4
— vorzüglich dicker kleinkräutiger	6
Haferwurzel	3
Scorzoner oder Schwarzwurzel, das Pfund 1 fl. 12 kr.	3
Zuckerwurzel	4
Paſtinakenwurzel	2
Cichorienwurzel, dicke Braunſchweiger	3
Erdmandeln	2
Rapunzelwurzel, kleine weiße	12
— große rothe	4
Radieschen oder Monatrettig ordin. gemiſcht	2
— runde weiße kleinkräutige	3
— runde rothe Champagner	3
— — violette Engliſche	3
— — gelbe Wiener	8
— lange weiße Glas-	3
— — rothe Holländiſche	3
— violette Engliſche	3
Sommer- od. Frührettig, lange graue	4
— runde ſchwarze	4
— Wiener runde gelbe	4
— — — rothe	6
Winterrettig, Erfurt. lange ſchwarze	4
— — — weiße	4
— Holländ. runde ſchwarze	4
— Wiener, runde braungelbe	8
— Spaniſche, ſchwarzrothe	8
Zwiebeln ord. Franz. od. Span.	3
— — — — gelbe	4
— — — — weiße	6
— gewöhnliche runde gelbe	3
— Rheiniſche runde fleiſchrothe	3
— Holländ. runde braungelbe	4
— — gelbe ſüße	6
— — längliche dito	6
— — blutrothe	6
— — ſilberweiße	8
— Frankf. groß. plattr. blaßgelb.	4
— Braunſchw. — dunkelroth	8
— Seeländ. — ſilberweiße	12
— Frankfurter längliche blaßgelbe	6
— Erfurter rundliche gelbe	6
— — längliche dito	6
— — breite harte dito	6
— Hanauer lange birnförmige	6
— gelbe längliche Birnzwiebel	6
Winter- oder ewige Zwiebeln	4
Porre od. Welſchlauch, früh. Sommer	3
— dickpolliger Winter	4
Schnittlauch	8

Kräuterſaamen.

	Das Loth kr.
Majoran	6
Thymian, Sommer-	8
— Winter- oder dauernder	8
Baſilikum, großblättriger	4
— kleinblättriger	8
Bohnen- oder Pfefferkraut	3
Dillen	2
Fenchel	2
Salbei	6
Meliſſen	8
Yſoppen	4
Lavendel	4
Rosmarin	8
Rauten	6
Cardobenedicten	3
Löffelkraut	4
Portulack, Franz. gelber	4
— Holländ. großblättriger	10
Sauerampfer	4
— Engl. Spinat Rumex Patientia	6
Spinat, gewöhnlicher, das Pfund 20 kr.	1
— großer Braunſchw., d. Pf. 36 kr.	2
— Neuſeeländer Tetragonia expansa	12

Iſt ſehr ſchmackhaft, und im heißeſten Sommer, wenn der gewöhnliche mangelt, am üppigſten. Der Saamen wird in Topfe oder Miſtbeete geſät und dann ausgepflanzt.

	Das Loth kr.
Melden, große gelbe	2
— — rothe	4
Abſchnittpeterſilie, gewöhnl., d. Pf 30 kr.	2
— krausgefüllter, d. Pf. 48 kr.	3
Zellerie, grüner Sproſſen zu Salat	4
— Engl. mit rothen Rippen dito	12
— krausgefüllter	6
Körbel, gewöhnlicher, das Pfd. 32 kr.	2
— krausgefüllter, das Pf. 56 kr.	3
Mangold mit breiten weißen Rippen	4
— Schweizer Schnitt-	2
Tabakſaamen, Pfälzer ſpitzblättriger	4
— Chineſiſcher Baumkanaſter	8
— Virginiſcher langblättriger	8
— Peruvianiſcher breitblättriger	10

Salatarten.

		Das Loth kr.
Frühlattig, Franz. langer gelber		2
— breiter gelber		2
— krauſer gelber		2
Kopflattig, früh. braun. Steinkopf	Treiben	6
— — gelber —	Treiben	6
— — Holländ. kl. grün.	Treiben	6
— — — rothkant.	Treiben	6
— kleiner Kopf- od. Eierſalat		6
— Prinzenkopf, weiß Korn		3
— — ſchwarz —		3
— groß gelb Holl. Königskopf w. K.		6
— — — Berliner — ſch. K.		6
— beſond. zart. Pariſ., grüngefleckt		6
— kleiner beſonders zarter Pariſer		6
— beſ. zart. Aſiatiſcher, weißgelb		6
— — — Arabiſcher, braungelb		6
— großer Mogul oder Frißebuer		6
— — Amerikaniſcher		6
— braun. Mohrenkopf, ſchw. Korn		6
Kopflattig, braun. Mailänder Kaiſerkopf, gelb. Korn		4
— — Schwedenkopf, weiß. K.		4
— Winterkopf, brauner, im Sept. zu ſäen		4
— — gelber dito dito		4
— — weißer Pariſer		8
— Forellen, groß. gelb. rothgeſpr.		6
— — kleiner blutrother		8
— Montre oder krauſer Bologneſer		3
— — groß. gelb. rothrandiger		6
— — Maltheſer, ganz großer grüner		8
— — Kochſalat, braungelber		4
— — — früher grüner		4
— Mehrere Sorten untereinander		4
Sommerendivien od. Bindſalat, braun.		8
— Gonzenheimer Capuziner		4
— Sachſenhäuſ., ſelbſtſchließender		6
— rothgeflammter Forellen-		8
Winterendivien, gewöhnlich krauſer		3
— — breiter		3
— ganz breit. vollherz. Eskarol		8
— ganz breit. v. Natur ganz gelb.		12
— feinkrauſer grüner vollherziger		6
— — v. Natur ganz gelb.		8
Cichorien, breite buntblättrige		4
Feldſalat, Mausohr od. Schmalzkraut das Pfund 30 kr.		2
— Engliſcher		4
Pimpinelle		4
Boraſch		6
Kreſſe, gewöhnliche, das Pfund 30 kr.		2
— krausgefüllte, — — 56 —		3
— breite gelbe — — 56 —		3

Verſchiedene Kerne.

	Das Loth kr.
Gurken od. Kukumer, gew. lang. grün.	4
— kleine frühe Trauben	6
— lange — grüne zum Treiben	8
— kurze — Ruß. z. Einmachen	8
— beſond. lange grüne Schlangen	8
— — — weiße dito	8
— Amerik. größte grüne Schlangen 16–20 Zoll lang	12
— 5 Fuß lange Schlangen-, 6 K.	4
Melonen, verſch. Sorten untereinander	24
— Franz. frühe unnetzte, 12 Kerne	4
— Perſiſche Zuckermelonen, ſehr delikat, 12 Kerne	4
— Holländ. Kantalouben, 12 K.	4
Kürbis, großer Futter- od. Feld-, das Pfund 30 kr.	2
— Amerikan. zentnerſchwer, 6 K.	4
— dreifarbiger Turban dito	4
— Pilgerflaſche dito	4
— Biſchofsmütze dito	4
— Herkuleskeule dito	4
— kleiner rother Pomeranzen dito	4
— bunter Birn- dito	4
— weißer Eier- dito	4

Digitized by Google

Verſchiedene Kerne.

kr.
Kürbis, gelber Warzen . . . 6 K. 4
— verſch. Spielarten, gemiſcht . 12
Spargelkerne, Darmſtädt., d. Pf. 36 kr. 2
— Ulmer, dicke, das Pfund 50 kr. 3
Artiſchoken, frühe Franz. . das Loth 15
— große Engl. . . . dito 30
Kardonskerne . . . . . dito 4
Saflorkerne . . . . . dito 4
Sonnenblumenkerne . . . dito 2

Erbſenarten.

Das Pfund kr.
Pflück- oder Auskernerbſen gew. 4 Fuß hoch . 16
— ganz niedre Buxbaum, 6 Z. hoch 30
— Engl. ganz frühe, 3 Fuß hoch 20
— — große dicke, 5 F. h. . 20
— Franz. frühe Zwerg, 1 F. h. . 20
— — vollhängende, 5 F. h. . 20
— Spaniſche große ſpäte, 5 F. h. 26
— Holl. große Kapuziner, 6 F. h. 24
— dicke runde Fontanell, 6 F. h. 24
— Kron- od. Straußerbſen, 4 F. h. 20
— grünbleibende Zwerg, 2 F. h. 20
— — große ſpäte, 5 F. h. 20
Zuckererbſen, ganz kr. Zwerg, 1 F. h. 24
— halbhohe vollhängende, 2 F. h. 24
— Engliſche große frühe, 5 F. h. 24
— — breite Schwerdt, 6 F. h. 24
— Holländ. ſpät. beſ. ſüße, 6 F. h. 24
— große graupunktirte 20
— ganz niedere Buxbaum, 6 Z. h. 54
Spargelerbſen 36

Bohnenarten.

Stangenbohnen, gewöhnliche, d. Pfd. 12
— ganz breite Schwerdt . . . 16
— Spargel- oder Speckbohnen, lange weiße 16
— große blaßgelbe 16
— krumme weiße Hörnchens . . 20
— — Enkheimer vollhängende 20
— Prinzeß- oder Sabatbohne, kl. runde 20
— — — doppelte 24
— Zucker- od. Fleiſchbohne, Franz. halbrothe 20
— — frühe bunte Lercheneier 20
— — blutrothe Küchenbohnen 20
— — fadenloſe dunkelblaue . 20
— Türk. Feuer- od. Blumenbohne bunte 14
— — — — weiße 14
Zwerg- od. Buſchbohn., rund. kr. gelbe 14
— Amerikan. ſehr frühe ſchwarze 14
— Holländ. frühe weiße . . . 18

Dieſe Bohnen bekommen kurze Fäden, wovon ſie ſehr fruchtbar ſind; darum bedürfen ſie kurzer Stangen oder Erbſenreiſer.

Bohnenarten.

Das Pfund kr.
Zwerg- oder Buſchbohnen, Engl. ganz breite Zwergſchwerdt . . . 18
— kleine weiße Hörnchens oder Prinzeß 18
— Zuckerſpargelbohne, ſehr delikat 18
— — beſ. vollhäng. blaßgelbe Einbohne . . . 18
— ächte weiße Einbohne . . . 16
— lange nierenförmige ord. weiße 12
— — — ſchwarzkeim. Krebs- 12
Puff oder Saubohne, gewöhnliche . 8
— große lange Weſtphäliſche . . 20
— große runde Windſor . . . 24
— grüne Mailänder 18
— rothe Engliſche 28
— kleine Holländiſche 20
— Zwerg Magazan- 16

Feldſaamen.

Das Pfund kr.
Kleeſaamen deut. rothbl. Trifolium pratense 16
— Holl. klein. weißb. Trifolium repens 16
— Luzern. oder ewig. blaubl. Medicago sativa . . . 20
— Schwed. Wunder-, Medicago falcata 48
— Inkarnatklee, Trifol. incarnat. 36
— Esparſette Hedysarum Onobrychis 8
Wieſen-Pimpinelle Poterium Sanguisorba 26
Ackerſpergel, Spergula arvensis . . 24
— große — major 32
Grasſaamen Futtertreſpe, Bromus giganteus 20
— Wieſenſchwingel, Festuca elat. 24
— Franz. Raygras, Avena elatior 20
— Schweiz. Honiggras, Holcus lanatus 16
— Ruchgras, Anthoxanthum odoratum 32
— Engl. Raygras, Lolium perenne 24
— Raſenſtraußgras, Agrostis capillaris 32
— Schafſchwingel, Festuca ovina 24

Dieſe Sorte eignet ſich beſonders auch zu Einfaſſungen der Rabatten- und Bosquet-Parthien.

Verſchiedene der beſten Futtergrasarten, zur Anlegung einer Wieſe verhältnißmäßig gemiſcht . 16
Verſchiedene niedrige Grasarten, zur Anlegung eines Bleich- oder Garten-Raſens verhältnißmäßig gemiſcht . 24
Flöhſaamen, Plantago Psyllium . 24
Leinſaamen, gemeiner 6
— ächter hoher Rigaer . . 28
Hanfſaamen, gemeiner 6
— großer Chineſiſcher . . 36

Feldſaamen.

Das Pfund kr.
Hirſen, gemeiner 4
— großer Chineſiſcher 36
Mohn- oder Magſaamen, gemeiner . 8
— großer geſchloſſener blauer . . 18
— — — weißer . . 24
Kanarienſaamen 8
Rübchen oder Sommerſaat 6
Oelkohl oder Winterſaat 8
Anis 24 kr., Koriander 12 kr., Kümmel 16

Verſchiedene Knollen u. Zwiebeln.

Iris, ſcharlachrothe od. Amaryllis formosissima, d. Stück 6
— getiegerte Ferraria tigridia . . 6
Ranunkeln in verſch. Farb. extr. gefüllt 3
Kartoffeln, ächte klein Engl., 12 Stück 2
— ächte gelbe Tannenzapfen oder Suppenkartoffel, 12 Stück 6
— kleine Mandel zu Salat, 12 St. 4
— ſchwrz. Merican. zu Sal., 12 St. 6
— Ruſſiſche Arkatiſch, 12 St. . 4
— Spaniſche ſpäte . dito . 4

Dieſe Sorte iſt in den Monaten Juni und Juli, wenn die andern nicht mehr brauchbar ſind, am beſten.

Sortimente Blumenſaamen.

Folgende ſind in fertigen Paqueten, lauter ſehr ſchön blühende Sorten enthaltend, die im freien Lande gedeihen, um beigeſetzte Preiſe zu haben.

Sommergewächſe.

	fl.	kr.
1 Sortim. v. 10 Sorten in 10 ſep. Priſen mit Namen		30
1 — v. 20 Sorten in 20 ſep. Priſen mit Namen	1	—
1 — v. 40 Sorten in 40 ſep. Priſen mit Namen	2	—
1 — v. 60 Sorten in 60 ſep. Priſen mit Namen	3	—
1 — v. 80 Sorten in 80 ſep. Priſen mit Namen	4	—
1 — v. 100 Sort. in 100 ſep. Priſen mit Namen	5	—

Perennirende Gewächſe.

	fl.	kr.
1 Sort. v. 10 Sort. in 10 ſep. Priſ.	—	30
1 — 20 — 20	1	—

Topfgewächſe.

	fl.	kr.
1 Sort. v. 10 Sort. in 10 ſep. Priſ.	—	45
1 — 20 — 20	1	30
1 — 40 — 40	3	—

Engliſche Sommerlevkoyen.

1 Sortim. v. 6 Sort. in 6 Pr., jede von 100 reiſ. Kernen — 30

Digitized by Google

Engliſche Sommerlevkoyen.

	fl.	kr.
1 Sortim. v. 12 Sort. in 12 Pr., jede von 100 Kernen	1	—
Von dieſen Sorten in Farben durcheinander, die Priſe	—	6
Sommerlevkoyen, verſchiedene Farben gemiſcht, das Loth	—	20
— extra gefüllte . . .	—	48
Winterlevkoyen, verſch. Farb. gem.	—	24
1 Sortm. v. 18 Srt. in 18 ſep. Pr.	1	30
1 — 24 — 24 —	2	—
1 — 36 — 36 —	2	48

Herbſt- oder Baſtardlevkoyen.

	fl.	kr.
1 Sortm. v. 6 Sort. in 6 ſep. Pr.	—	30
1 — 12 — 12 —	1	—
Von dieſen Sorten in Farb. durcheinander, die Priſe	—	6

Winterlevkoyen.

	fl.	kr.
1 Sort. v 6 Srt. in 6 Pr. à 100 K.	—	30
1 — 12 — 12 — —	1	—
Von dieſen Sorten in Farb. durcheinander, die Priſe	—	6

Feder- oder Röhren-Aſtern, durchaus gefüllt uud ganz rein.

	fl.	kr.
1 Sortim. v. 6 Sort. in 6 Priſen	—	24
1 — 12 — 12 —	—	48
1 — 18 — 18 —	1	12
Von dieſen Sorten in Farb. durcheinander, die Priſe	—	6

Balſaminen, ebenfalls gefüllt und ganz rein.

	fl.	kr.
1 Sortim. v. 6 Sort. in 6 Priſen	—	24
1 — 12 — 12 —	—	48
1 — 18 — 18 —	1	12
Von dieſen Sorten in Farb. durcheinander, die Priſe		6

	kr.
Nelken- oder Grasblumen, ordin. . .	8
— extra gefüllte	48
— von Hauptblumen, die Priſe .	12
— Buſch- oder Bartnelken, d. Loth	8
— Chineſer	36
— Engl. Feder- oder Grasnelken	24
Gelbe Violen oder Goldlack	8
— braune gefüllte, die Priſe . . .	6
— — von Hauptblumen d. P.	12
Nachtviolen, Hesperis tristis, d. Loth	24
Reſede, wohlriechende	8
Balſaminen, verſchiedene Farben . .	16
— extra gefüllte	48
Aſtern, verſchiedene Farben	8
— extra gefüllte	20
Ritterſporn, hohe und niedrige . .	6
— extra gefüllte Engl. Zwerg	16
Aurikeln, in ſchönſt. Sort. gem., d. Pr.	6
Großer gefüllter Gartenmohn. d. Loth	6
Kleiner gefüllter Ranunkelmohn in vielen Farben, das Loth	16
Hängender und hoher Fuchsſchwanz .	8
Große gefüllte und Zwerg-Sonnenbl.	12
Spaniſche Wicken und Span. Kreſſe .	6
Lupine, rothe, blaue, weiße, und gelbe	4
Schweizerhoſen, weiße und bunte . .	8
Wunderbaum, Amerikaniſcher . . .	12
Convolvulus oder Winden, dreifarbig	12
— hochlaufende, purpur- und roſenfarbig	8
Adonis, Iberis, und Braut im Grünen	8
Glockenblumen, Löwenmaul und Fingerhut	12
Georginen od. Dahlien in verſch. Farb.	24
Malven oder Stockroſen, nied. Sorten	12
Malven, Chineſ. Sommer-, roſenfarb. die Priſe	4
— dauernde oder Winter-, verſch. Farben, d. Loth . .	14
— — ein Sortim. in 12 Pr.	24

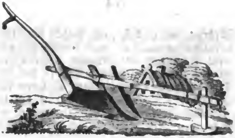
Außer obigen ſind noch viele andere Sorten Blumenſaamen von Sommer-, perennirenden und Topfgewächſen, welche in der Regel nur priſenweiſe abgegeben werden, und ſowohl in einzelnen als unter vorſtehenden Sortimenten zu haben ſind.

Reduction.

1	Schop.	Mai- od. Herſtrüb.	wiegt	16	Loth
1	—	Dickrüben . . .	„	6	„
1	—	Salatrüben . . .	„	6	„
1	—	Möhren oder gelbe Rüben	„	3⅓	„
1	—	Hafer od. Schwarzwurzel	„	6	„
1	—	Körbel	„	8	„
1	—	Mangold	„	6	„
1	—	Spinat	„	11	„
1	—	Salat	„	11	„
1	—	Endivien	„	9	„
1	—	Sonnenwirbel . .	„	7	„
1	—	Kreſſe	„	16	„
1	—	Gurkenkerne . .	„	12	„
1	—	Erbſen, Bohnen od. Saubohnen	„	20	„
1	—	Hanſſaamen . . .	„	14	„
1	—	Esparſette-Klee .	„	10	„
1	—	feinkerniger dito .	„	20	„

Auf reelle Bedienung, ächte und friſche Sämereien können meine geehrten Abnehmer um ſo gewiſſer rechnen, da ich alle Saamen, die auch nur im mindeſten der Verbaſteruug bei uns unterworfen ſind, aus den rühmlichſt bekannten ausländiſchen Quellen beziehe, ſowie bei den vaterländiſchen Saamen alles beobachte, was zur Aechtheit und Unverfälſchung beiträgt, um mich dadurch der Gunſt und des Vertrauens meiner geehrten Abnehmer ſtets würdig zu machen.

Digitized by Google

№ 5.  1835.

Karlsruhe 31. Januar.

Landwirthſchaftliches Wochenblatt
für das
Grossherzogthum Baden.

Herausgegeben von der Centralſtelle des landwirthſchaftlichen Vereins.

Inhalt: 1) Ueber die Fabrikation von Käſe, insbeſondere die der Limburger (Backſteinkäſe). (Beſchluß.) 2) Viehverſicherungsgeſellſchaft zu Ruith, im Amte Bretten. 3) Ein Wort von der Ueberſäuerung des Sauerkrautes. 4) Protokoll des landw. Ortsvereins in Schriesheim d. d. 18. Januar 1835, die Vortheile der Spätleſe von 1834 betr. 5) Ueber die Vergiftungen durch den Genuß verdorbener Würſte. 6) Berichtigung. 7) Landesproduktenpreiſe. 8) Getreidepreiſe.

1. Ueber die Fabrikation von Käſe, insbeſondere die der Limburger (Backſteinkäſe.)

(Beſchluß.)

Die ganze Behandlung geſchieht in gewöhnlichen Küchen oder luftigen, hellen Käſegewölben. Je fetter die Milch iſt, d. h. je weniger darunter abgerahmte Milch ſich befindet, welche dazu verwendet wird, deſto beſſere Qualität iſt von dem Käſe zu erwarten. Der Limburger Landwirth hält es eben ſo geheim, als der Schweizer, wie viel abgerahmte Milch er dabei verwende; doch behauptet er ſelbſt, daß bei Fabrikation des in den Handel kommenden Limburger Käſes immer etwas abgerahmte Milch dazu genommen werden müſſe, weil er ſonſt für den Transport in weitere Entfernungen zu weich werde. Im Durchſchnitt darf angenommen werden, daß dieſer Käſe ſogenannt halbfett gemacht, nämlich die des Morgens gemolkene Milch friſch und zu dieſer die am vorhergegangenen Tage aufgeſtellte, und am folgenden Morgen abgerahmte Milch verwendet werde. Die Milch ſoll zum Käſemachen den Wärmegrad haben, wie ſie unmittelbar nach dem Melken zeigt. Wenn daher keine abgerahmte Milch dazu genommen werden ſoll, ſo iſt kein Erwärmen der Milch erforderlich; wird aber auch abgerahmte Milch verwendet, ſo iſt dieſe auf etwa gleichen Grad zu erwärmen*), und zu der friſch gemolkenen zu gießen. Die weitere Verarbeitung derſelben kann in hölzernen Geſchirren und zwar nach Bedarf entweder in gewöhnlichen Waſſergölten oder

*) Je mehr die Milch erwärmt wird, um ſo inniger vereinigen ſich auch die ausgeſchiedenen Käſetheile; deßhalb erſcheint der Schweizerkäſe, bei deſſen Fabrikation neben einem ſtarken Preſſen eine ſolche Erwärmung der Milch in Anwendung kommt. in einer von dem Backſteinkäſe ganz verſchiedenen Beſchaffenheit.

kleinen Waſſerzübern geſchehen; man iſt deßhalb auch der koſtſpieligen Anſchaffung kupferner Keſſel, wie ſolche bei Bereitung des Schweizerkäſes zu Erwärmung der Milch nöthig ſind, enthoben. In einem ſolchen hölzernen Gefäße gehet nun zuerſt das Zuſetzen des Labs vor ſich, um dadurch die käſigen Theile von der Milch zu trennen. Auf zehn Maß wird ungefähr ein halber Schoppen Lab gerechnet, deſſen Bearbeitung ſehr einfach auf folgende Weiſe geſchieht:

Die Labmägen, ſo wie ſie der Metzger abgibt, werden zuerſt wohl gereinigt und gut ausgetrocknet, dann je zwei Stück mit einer Maß Molke (Käſewaſſer) und einer Maß Waſſer in einem ſteinernen Gefäße angeſetzt, wozu noch zwei Eßlöffel voll Salz kommen. In wenigen Tagen wird die Flüſſigkeit die zum Gerinnen der Milch nöthige Stärke erreicht haben, was vor Anwendung des Labs im Kleinen probirt werden kann.

Das Lab iſt in dieſer Stärke ſtets vorräthig zu halten, damit der ungeſtörte Betrieb des Käſegeſchäfts geſichert wird.

Wenn die Milch in dem angegebenen Verhältniß mit Lab verſehen iſt, ſo bleibt ſie bis zum völligen Gerinnen, etwa 1—1½ Stunden, in dem Gefäße ruhig ſtehen, worauf die geronnene Maſſe mit einem blechernen Schöpflöffel zerkleinert wird, um dadurch die Trennung des Käſes von der Molke zu beſchleunigen. Sobald nun dieſe erfolgt iſt, und die käſigen Theile etwa nach halbſtündigem Zuwarten ſich zu Boden geſetzt haben, werden die Molken oben abgenommen, jene aber in die dazu beſtimmten Formen nach und nach, jedoch nur ganz leicht und behutſam eingefüllt, damit ſie ſich nicht feſt zuſammendrängen, auch die Oeffnungen der Formen, die zum Ablaufen der aus dem Käſe ſich ziehenden Molke dienen, nicht verſtopft werden. Die Zuſammenſetzung dieſer Formen oder Käſtchen iſt folgende. Sie ſind viereckig und ihre einzelnen Theile werden aus tannenen Brettern gewöhnlicher Dicke zu 9 Zoll Höhe und 4 Zoll Breite geſchnitten, endlich nach vorherigem Abhobeln unter ſich mit hölzernen Nägeln verbunden. Sodann wird am unteren Rande der Forme ein Boden eingelaſſen, und dieſer, wie die vier Umfaſſungswände derſelben mit vielen kleinen Löchern verſehen, damit die Molke von den in die Formen eingefüllten Käſetheilen abziehen kann. Oben bleibt ſie offen. Eine Forme hat in der Regel ſo viel Kubikinhalt, daß ſie 4½ Maß geronnene Milch, welche einen Käſelaib von der gewöhnlichen Schwere mit 1½ Pfund liefern, aufnehmen kann. Vom Einfüllen an bleibt nun die Forme ungefähr eine Viertelſtunde lang ſtehen, worauf die Maſſe mit einem Rührlöffel durchbrochen und aufgerührt wird, ein Verfahren, das man nach Verfluß der nächſten halben Stunde wiederholt, um das völlige Ablaufen der Molke zu bewirken. Hiermit wartet man etwa eine halbe Stunde zu und ſtürzt dann die auf angezeigte Weiſe behandelte Forme um. In dieſer Lage bleibt ſie weitere zwei Stunden ſtehen, damit ſich theils die käſigen Theile zu einer egalen Form bilden und mehr vereinigen, theils um das Abfließen der etwa zurückgebliebenen Molke zu erzielen. Nach dieſer Zeit wird ſich der Käſe ohne Anwendung eines äußern Druckes auf den gewöhnlichen Umfang eines Käſelaibchens zuſammengeſetzt haben, und er kann nun aus der Forme weggebracht werden.

Die weitere Behandlung des Käſes bezweckt die Abtrocknung und Vorbereitung deſſelben zum Auflagern. Obgleich die Käſe bei ihrem Ausnehmen aus den Formen ungefähr die Größe fertiger Käſe angenommen haben, ſo ſind ſie doch noch ſo weich, daß ſie leicht verlaufen könnten. Um dies zu verhindern, bringt man ſie in ein rinnenartiges Geſtell von Holz, in dem ſie auf eine ihrer Form genau entſprechende Weiſe entweder gelegt oder geſtellt werden.

Ein ſolches Geſtell iſt von leichten Brettern zuſammengeſetzt und gewöhnlich 6 Zoll hoch und 16 Zoll weit. In den innern Raum deſſelben laſſen ſich für die Käſe beliebige Abtheilungen zum Stellen oder Legen derſelben dadurch anbringen, daß kleine Plättchen von Holz je zwiſchen zwei Käſen eingeſetzt werden.

Auf den Boden des Geſtells wird zur Erleichterung des Abfluſſes der ſich aus den

Käſen ziehenden Molke, was durch eine an dem unteren Boden dieſes Geſtells angebrachte Oeffnung geſchehen kann, gutes Roggenſtroh gelegt. Auf dieſe Weiſe bleiben die Käſe ungefähr 30 Stunden lang eingeſpannt, und zwar ſo, daß ſie abwechslungsweiſe bald auf die ſchmale, bald auf die flache Seite zu liegen kommen, indem ſolche leicht auf einer Seite zu feſt würden, wenn man ſie nicht wendete. Man legt ſie daher je von zwei zu zwei Stunden um, d. h. man bringt ſolche auf eine andere Abtheilung des Geſtells, um ihr Abtrocknen zu befördern und einer Veränderung ihrer viereckigen Form durch öfteren Wechſel in der Lage vorzubeugen.

Nach 24 Stunden erſcheint der Käſe ziemlich trocken und behält ſeine viereckige Form, worauf das Einſalzen deſſelben vorgenommen wird. Dieſes wiederholt man alsbald, wenn das zuerſt aufgebrachte Salz ſich in die Käſe gezogen hat. Die Quantität des nöthigen Salzes läßt ſich nicht genau beſtimmen, ſie hängt theils von der Größe der Käſe, theils von der Güte des Salzes ab. Durch die Erfahrung lernt man leicht und bald ein angemeſſenes Verhältniß kennen. Nach dem Einſalzen bleiben die Käſe in einem Zimmer mittlerer Temperatur liegen, das ſie auch nicht bälder verlaſſen, bis ſie völlig abgetrocknet ſind. Innerhalb dieſer Zeit werden ſie immer auf die ſchmale Seite geſtellt und fleißig gewendet. Nach ungefähr acht Tagen bringt man ſie endlich in das Käſegewölbe oder den Keller auf gewöhnliche Brettergeſtelle und überläßt ſie ihrer Reife, die je nach der Temperatur der Luft ſo bald eintritt, daß die Käſe oft ſchon mit zwei Monaten wohlſchmeckend, mit drei Monaten aber vollkommen reif ſind. Während des Auflagerns iſt zu beobachten, daß die Kruſte derſelben durchaus nicht angegriffen werde, wie z. B. bei den Schweizer-Käſen, die von Zeit zu Zeit von den obenaufliegenden weichen Theilen durch Abſchaben mit einem Meſſer befreit werden. Man hat ſolche vielmehr bei den Limburger Käſen gefliſſentlich aufliegen zu laſſen, auch überdies die Käſe mit dem beim erſten Einſalzen des Käſes abfließenden Salzwaſſer, ſobald ſie wieder abgetrocknet erſcheinen, anzufeuchten. Die innere Farbe der Käſe, die anfänglich weiß war, verändert ſich dann bald und wird bei zunehmender Reife mehr und mehr gelb, die äußere weiße Kruſte aber bekommt ein röthliches Anſehen.

Uebrigens darf nicht überſehen werden, daß der ſo behandelte Käſe ſich weniger auf das Lager eignet, als ein mehr feſter. Man riskirt nämlich, daß er bei warmer Witterung, wenn jenes Alter einmal überſchritten iſt, hier und da zerläuft, weßhalb er ſich auch nicht ſo gut für den Transport, wie z. B. der Schweizerkäſe eignet. Dies iſt daher, wie geſagt, der Grund, warum die Limburger ihre Käſe gewöhnlich nur aus halbfetter Milch fertigen, auch ſolche bei Verſendungen in entfernte Gegenden im halbreifen Zuſtande zu nehmen pflegen.

Wer übrigens einmal für ſeine Käſe einen regelmäßigen Abſatz gefunden hat, worauf wohl Jeder, der ſich damit befaßt, vor Allem hinarbeiten wird, darf keineswegs befürchten, in einen ſolchen Fall zu kommen.

Wir ſchließen hiermit dieſen Gegenſtand, indem wir dabei noch bemerken, daß in dieſen Blättern demnächſt die Art und Weiſe beſchrieben werden wird, wie nach dem Beiſpiele einzelner Gegenden ein Käſereibetrieb ohne eigene Viehhaltung durch den Ankauf der Milch von den einzelnen Milchproducenten beſtehen, und wie hierdurch den Beſitzern einer kleinen Anzahl von Milchvieh dennoch Gelegenheit zum vortheilhaften Abſatz ihres *entbehrlichen* Milcherzeugniſſes, wenn dies namentlich zum Betrieb einer eigenen Käſerei nicht zureichen ſollte, gegeben werden kann.

Daß jedoch eine derartige Einrichtung, ebenſo wenig wie gegenwärtige Abhandlung, nicht für ſolche Leute berechnet iſt, welche ſich blos wegen Gewinnung von Sauermilch für ihren Hausgebrauch zur Verarbeitung ihres kleinen Milcherzeugniſſes auf Butter entſchließen müſſen, verſteht ſich wohl von ſelbſt. Verarbeiten derartige kleinere Landwirthe die bei ihrer Butterbereitung etwa übrigbleibende Sauermilch auf Hand-

Digitized by Google

käſe, ſo iſt dies für ſolche Verhältniſſe oft die vortheilhafteſte Benutzungsart.

Es kann jedoch ein derartiges Produkt ſeiner geringen Qualität halber keine allgemeine Handelswaare werden, und deſſen Abſatz daher auch nur auf einzelne Lokalitäten beſchränkt bleiben, während man bei Fertigung einer gangbaren und guten Sorte Käſe hierin freiere Hand hat.

---

2. Viehverſicherungsgeſellſchaft zu Ruith im Amte Bretten.

Auf den bei Abhaltung eines Ruggerichts zu Ruith gehaltenen Vortrag des verſtorbenen Herrn Oberamtmanns Ertel von Bretten, haben ſich 32 Bürger aus dieſer Gemeinde entſchloſſen, eine Viehverſicherungsgeſellſchaft zu errichten, und dadurch den Schaden, welcher durch Verunglückung von Rindvieh bei Einem oder dem Andern entſteht, gemeinſchaftlich ſo zu tragen, daß derſelbe nach Verhältniß der verſicherten Summe auf jedes Mitglied ausgeſchlagen werde, und Alle zum Schaden beitragen.

Die Statuten ſind ſehr zweckmäßig und nach Anleitung des Entwurfs in dem 1833r Jahrgange des Wochenblattes Nr. 43 abgefaßt.

Aus den Geſellſchaftsmitgliedern wurden als Vorſtände erwählt: Johann Steffner, Georg Maier, Johannes Wittmann, Andreas Büchle, Schullehrer Brenner, von denen Georg Maier wieder zum Obmann ernannt worden iſt, Schullehrer Brenner aber ſich erboten hat, die Geſellſchaftsrechnung auf unbeſtimmte Zeit unentgeldlich zu beſorgen.

Wir machen dieſe erfreuliche Erſcheinung zur Ermunterung und Nacheiferung anderer Gemeinden mit dem Bemerken bekannt, daß dieſer Geſellſchaft auf ihre unter Vorlage einer beglaubigten Abſchrift der Statuten eingereichte Bewerbung, die feſtgeſetzte Prämie von

Drei Dukaten

bewilligt und ausbezahlt worden iſt.

Es beſtehen nunmehr im Großherzogthume

Viehverſicherungs-Geſellſchaften	56
Viehleihkaſſen	32
zuſammen	88

Karlsruhe, den 16. Januar 1835.

Die Direction:

Frhr. v. Ellrichshauſen.

vdt. Barba.

---

3. Ein Wort von der Ueberſäuerung des Sauerkrautes.

Da bekanntlich das Sauerkraut bei uns ein ſo beliebtes Gemüſe iſt, ſo verdient auch wohl die Art und Weiſe, mit der man bei deſſen Zubereitung verfährt, alle Beachtung. Gewöhnlich verwahrt man ſolches in ältern, d. h. ſchon öfters dazu gebrauchten Standen, in die alſo das Kraut Jahr für Jahr eingeſchnitten wird. Hierdurch bildet ſich aber im Holz der Stande eine Säure, die, wenn ſie nicht alljährlich nach jedesmaliger Ableerung des Geſchirres ſorgfältig entfernt wird, mit der immer aufs Neue ſich bildenden Säure ſich vereinigt, und in etlichen Jahren eine gänzliche Durchſäuerung des Geräthes, und hiermit auch eine unangenehme Ueberſäuerung des neuen Krautes bewirkt, ſo daß dieſes alsbald den widerlichen Geſchmack von altem Sauerkraut annimmt.

Sorgfältige Hausfrauen bereiten zwar jedesmal die Stande im Spätjahr zur Aufnahme des neuen Sauerkrautes vor, indem ſie ſolche mit ſiedendheißem Waſſer ausbrühen laſſen; es ſcheint mir jedoch dies zur Hebung der alten Säure, die im Holze ſteckt, nicht hinreichend zu ſeyn. Vollſtändiger dürfte dies meiner Anſicht nach dadurch erreicht werden, daß man alljährlich, nach Ableerung des Geräthes, eine kleine Parthie ungelöſchten Kalk in daſſelbe bringt, dieſen mit Waſſer darin ablöſcht, und mit der dadurch erhaltenen Kalkmilch die Wände des Gefäßes überdeckt. Beobachtet man dann noch weiter, das letztere an einen der Sonne und

Digitized by Google

dem Luftzuge ausgeſetzten Ort zu bringen, und dieſe Kalkmilch dem Gefäße bis zu deſſen Wiedergebrauch anhängen zu laſſen, dieſes aber dann erſt, wie ſonſt, mit heißem Waſſer auszubrühen, ſo wird die in das Gefäß eingedrungene Säure ſo viel nur immer möglich entfernt ſeyn. Und ſo darf man ſich denn auch eines reinen, angenehm ſauer ſchmeckenden Krautes verſichert halten, das dem Geſchmacke mehr zuſagen und längere Zeit genießbar ſeyn wird.

Rötteln bei Lörrach, den 3. Jan. 1835.
W. J. Albrecht,
Pfarrer u. Mitglied d. landw. Vereins.

Wir fügen dieſen Worten die Bemerkung bei, daß ſich die angegebene Operation auch zur Reinigung der Gährgefäße in Brennereien ſehr empfehle. Wenn man weiß, wie gerne ſich in ſolchen Säure erzeugt, und von welch großem Einfluß der Zuſtand der abgegohrnen Maiſch auf die Ausbeute an Alkohol iſt, ſo wird man ſich der mit einer öfteren Reinigung der Gährgefäße durch die vorgeſchriebene Anwendung der Kalkmilch verbundenen Mühe um ſo lieber unterziehen, als nicht nur dieſe, genau betrachtet, von geringer Bedeutung, ſondern auch die Sache überhaupt gar nicht koſtſpielig iſt, jedenfalls aber der damit verbundene Vortheil dieſe Rückſichten weit überwiegt.

Die Redaktion.

4. Protokoll des landw. Ortsvereins in Schriesheim d. d. 18. Januar 1835, die Vortheile der Spätleſe von 1834 betreffend.

In der heutigen Verſammlung des genannten Vereins, welcher außer dem Vorſtande noch 24 Mitglieder beiwohnten, wurde vorgetragen, daß der Schriesheimer Wein von 1834 beim Verkauf einen beſondern Vorzug gefunden habe, und daher auch mit einem guten Preis bezahlt worden ſey. Dieſe erfreuliche Erſcheinung werde der Anordnung verdankt, daß man die Leſe um acht Tage ſpäter vorgenommen, welche Anordnung der Ortsverein durch ſeine Berufung auf die von dem Vorſtande der Unterrheinkreisabtheilung des landw. Vereins Freiherrn v. Babo zu Weinheim in der Karlsruher Zeitung diesfalls erlaſſene Aufforderung bewirkt habe.

Wegen der ſo ſehr erſprießlichen Folgen, welche die von Freiherrn v. Babo empfohlene Spätleſe in Abſicht auf Qualität und Preis des 1834r Weines von Schriesheim gehabt habe, fühle ſich nun der Ortsverein zum Danke gegen denſelben verpflichtet, den er auch durch Veröffentlichung gegenwärtigen Protokolls auszuſprechen beſchloſſen hat.

Schriesheim, den 18. Januar 1835.
Herian,
Sekretär d. landw. Ortsvereins.

5. Ueber die Vergiftungen durch den Genuß verdorbener Würſte.

Es geht beinahe kein Jahr vorüber, in dem ſich nicht Vergiftungen durch den Genuß verdorbener Würſte in einzelnen Gegenden wiederholen, wie denn auch die Karlsruher Zeitung unlängſt eines ſolchen Falles erwähnt hat.

Je mehr derartige Vergiftungen von traurigen Folgen, ja zuweilen von einem ſchrecklichen Tode begleitet ſind, um ſo mehr findet man aber auch, daß ſie in dieſem Falle vorzugsweiſe auf dem Lande vorkommen, weil hier die Erkrankten eine ärztliche Hülfe nicht immer ſchnell genug bei der Hand haben, leider aber auch zum Theil ſolche dann erſt nachſuchen, wenn es mit ihnen ſchon zu weit gekommen iſt.

Daß überdies aber auch hier, wie bei ſo manchen Dingen, Vorurtheile das Ihrige dazu beitragen, lehrt die Erfahrung. Es ſind nämlich Fälle bekannt, wo man überhaupt die Möglichkeit einer Vergiftung durch Würſte in Zweifel gezogen hat, und nicht begreifen konnte, wie die ſchon ſo oft ohne übeln Erfolg und ſo auch noch kurz zuvor mit beſtem Appetit verzehrten Würſte nun

Digitized by Google

auf einmal als Gift gewirkt haben ſollen, wo man ferner den beigerufenen Arzt einzig und allein deßhalb wieder verabſchiedete, weil er die Entſtehung der Krankheit von dem Genuſſe verdorbener Würſte hergeleitet hat, oder wo man die verordneten Mittel deßhalb nicht anwendete, weil ſie gegen verdorbene Würſte gerichtet waren.

Dieſe Zweifel gegen die Möglichkeit der Vergiftungen durch verdorbene Würſte mögen ſich nun allerdings zum Theil auch dadurch erklären laſſen, daß man früher von derartigen Erſcheinungen entweder gar nicht, oder doch nicht ſo viel ſprechen hörte, als jetzt, nachdem es den Bemühungen der Aerzte gelungen iſt, die Natur des Fettgiftes näher kennen zu lernen, dieſelben alſo nun den Gegenſtand mehr zur Sprache zu bringen pflegen, als es früher der Fall geweſen ſeyn dürfte. Daß man übrigens auch ſchon in den früheſten Zeiten die Schädlichkeit des Genuſſes verdorbener Würſte gekannt hat, lehrt uns die Geſchichte, indem vor ungefähr 900 Jahren Kaiſer Leo gegen die damals aufgekommene Bereitung von Blutwürſten ein Verbot erlaſſen hat, das unter Anderem folgenden Inhaltes iſt:

„Es iſt uns zu Ohren gekommen, daß man Blut in Gedärme wie in Röcke einpackt, und ſo als ein ganz gewöhnliches Gericht dem Magen zuſchickt. Es kann unſere kaiſerliche Majeſtät nicht länger zugeben, daß die Ehre unſeres Staates durch eine ſo frevelvolle Erfindung blos aus Schelmerei freßluſtiger Menſchen geſchändet werde. Wer Blut zur Speiſe umſchafft, der wird hart gegeißelt, zum Zeichen der Ehrloſigkeit bis auf die Haut geſchoren und auf ewig aus dem Lande verbannt.“

In unſeren Tagen nimmt man es nun hierin, und zwar wohl mit Recht, nicht mehr ſo ſtrenge, und es wird auch Niemand gemeint ſeyn, den Genuß von Würſten unbedingt verdächtigen, viel weniger gegen deren Genuß überhaupt ſprechen zu wollen, wie wir auch unſererſeits nicht wenig bedauern würden, wenn ſich irgend ein Liebhaber derſelben durch gegenwärtige Anregung deren Genuß auch nur entfernt entleiden ließe. Wir beabſichtigen vielmehr im Intereſſe des Publikums hier blos zu zeigen, auf welche Weiſe das Wurſtgift verhütet werden könne, wie es ſich aber bei einer unzweckmäßigen Behandlung der Würſte bilde, an welchen Erſcheinungen etwaige Vergiftungen kenntlich und welche Maßregeln zu Rettung von Verunglückten zu ergreifen ſeyen.

Zu dieſem Ende benützen wir die Schriften zweier Aerzte *), die in neuerer Zeit dieſen Gegenſtand nach einer Menge in ihrer Praxis vorgekommener Fälle bearbeitet haben, indem wir folgende aus ſolchen entnommene Erfahrungen zur Kenntniß unſerer verehrten Leſer bringen.

Die Wurſtvergiftungen kommen vorzüglich gegen Ende des Winters und im anfangenden Frühlinge vor, am meiſten im Monat April. Das Gift entſteht durch eigenthümliche Zerſetzung der Wurſtmaſſe, welche vorzüglich in deren Mitte Statt findet; daher kommt es auch hier und da vor, daß von mehreren Perſonen, welche von einer und derſelben Wurſt gegeſſen haben, die einen gefährlich, die andern wenig oder gar nicht erkranken.

Die Vergiftungen werden vorzüglich verurſacht durch die ſogenannten Blunzen, durch Hirn-, Leber- u. Blutwürſte. Durch Bratwürſte und Knackwürſte ſind nie Vergiftungen vorgekommen. In der Regel ſind dieſe ſchädlichen Würſte unvollkommen, ſchlecht geräuchert; doch hat man auch ſchon von ungeräucherten Blut- u. Leberwürſten tödtliche Wirkungen geſehen, in ſolchen Fällen war aber ohne Zweifel ſchon im Blute und Fette der noch lebenden Schweine eine Neigung zu Zerſetzung vorhanden. Die übermäßige Fettigkeit grenzt ohnehin nahe an Waſſerſucht, in die ſie auch gerne übergeht; das ausgeſchwitzte Waſſer bei dieſer Krankheit aber beſitzt bekanntlich eine eigene Schärfe, da-

*) Das Fettgift und die Fettſäure, von Dr. Juſt. Kerner, Stuttgart bei Cotta 1822.

Die neueſten Vergiftungen durch verdorbene Würſte, von Dr. Weiß. Mit Vorrede und Anhang von Dr. Kerner. Carlsruhe bei G. Braun 1826.

Digitized by Google

der die Gefahr bei Leichenöffnungen Waſſerſüchtiger. Von Einfluß auf die Erzeugung des Wurſtgifts iſt auch die Art des Verwällens; werden die Würſte nur geſchwind in heiſſes Waſſer, das nicht die Siedehitze hat, getaucht, ſo erzeugen ſie es leichter, als wenn man ſie förmlich abſiedet. Ferner iſt von Einfluß die größere oder geringere Feſtigkeit der Wurſtmaſſe; iſt die leztere halb flüſſig, wie ihr oft viele Keſſelbrühe oder auch Milch beigemiſcht wird, ſo iſt ſie zur Zerſetzung ſehr geneigt, während Würſte, die mit einer feſten Maſſe vollgeſtopft ſind, nie eine ſchädliche Beſchaffenheit annehmen. Dicke Würſte, wie die, wozu man den Schweinsmagen oder den Maſtdarm des Thieres als Bekleidung benützt, bereiten leichter das Gift als dünne, die beim Räuchern gehörig durchdrungen werden können.

Um Wurſtvergiftungen zu vermeiden, ſind hauptſächlich folgende Vorſichtsmaßregeln zu beobachten:

1) Damit nicht ſchon in den lebenden Schweinen eine Neigung zur Zerſetzung ſich entwickle, ſey man bei deren Fütterung behutſamer. Für die Schweine hält man bei uns Alles für gut genug. Das Spülwaſſer, worein das Kehricht alles deſſen, was im Hauſe verzehrt wird, kommt, iſt ihr Getränke; oft iſt es ganz ſauer, wenn es längere Zeit ſteht. Man reiche ihnen regelmäßig friſches Waſſer; man ſperre ſie nicht, um ihre Maſtung zu befördern, Tag und Nacht in ihre Ställe ein, wo ſie ſich kaum umkehren können, ſondern laſſe ſie jeden Tag, wenn auch nur kurze Zeit, ins Freie. Wo möglich gebe man ihnen auch Eicheln, denn zu beachten iſt es, daß Wurſtvergiftungen beſonders da vorzukommen pflegen, wo es an Eichenwaldungen fehlt. Wilde Kaſtanien werden ihnen auch gut bekommen.

2) Wird ein krankes oder verdächtiges Thier geſchlachtet, ſo laſſe man das Blut und die Leber deſſelben unbenützt, oder verſpeiſe man wenigſtens die leztere bald, und nicht erſt zu Würſten verarbeitet.

3) Nie ſollte man den Magen und den Maſtdarm des Schweines zur Bekleidung von Würſten benützen, am wenigſten ſolcher, die man nicht gleich verſpeiſen, ſondern räuchern will.

4) Die Wurſtmaſſe beſitze immer eine ziemliche Feſtigkeit; ganz zu verwerfen iſt diejenige, womit man häufig die Blunzen füllt, indem man Hirn, Leber, Lunge, Milch, Wecken, Salz, Pfeffer, Piment, und wer weiß was ſonſt noch Alles zuſammenwirft.

5) Würſte, zu denen man von der Hirnmaſſe nimmt, ſollten immer möglichſt bald verſpeist werden; nie darf man ſie räuchern.

6) Beim Verwällen der Würſte tauche man ſie nicht nur ſchnell in heiſſes Waſſer, ſondern laſſe ſie ſo lange in ſiedendem Waſſer, bis ſie völlig davon durchdrungen ſeyn können. Nach dem Verwällen kühle man ſie in anderem Waſſer ab und beſchwere und preſſe ſie, damit die kleinen Höhlen, die durch das Eindringen der Waſſerdünſte beim Verwällen darin entſtehen, wieder beſeitigt werden. Dann ſorge man, daß die Würſte bald in den Rauch kommen.

7) Beim Räuchern aber iſt eine Hauptſache, daß die Würſte einem gleichförmigen Rauche ausgeſetzt werden.

8) Wenn ſie ſatt geräuchert ſind, bewahre man ſie an einem luftigen Orte auf und hüte ſie vor der abwechſelnden Einwirkung von Wärme und Kälte. Endlich ſey man

9) achtſamer beim Verzehren der Würſte auf ihren Geſchmack und Geruch und ſonſtige Beſchaffenheit. Die Würſte, welche in die giftige Verderbniß übergegangen ſind, ſind ganz oder zum Theil, vorzüglich in ihrem Innern ſchmierig, haben einen ſauren oder bitterſauren, oder ranzigen (ſcharffettigen) Geſchmack und einen widerlichen, eiterartigen Geruch. Wo man im Geringſten etwas der Art bemerkt, laſſe man die Würſte liegen. (Beſchluß folgt.)

Berichtigung.

In der Bekanntmachung der Deputation der Unter-Rheinkreis-Abtheilung, die Abgabe von Hanfſamen betr. (ſiehe Nr. 3 des heurigen Blattes), iſt der Preis per Seſter Hanf ſtatt 1 fl. 44 kr. zu 7 fl. 44 kr. angegeben.

Digitized by Google

Indem wir dieſes Verſehen hiermit berichtigen, bemerken wir, daß nach einer Mittheilung genannter Deputation der Termin zu Anmeldung der Beſtellungen auf ſolchen Saamen bis zum 10. Februar d. J. verlängert iſt.

Die Redaktion.

Landesprodukten-Preiſe.

Vom 20. bis 27. Januar 1835 koſtete:

zu	Heu, der Centner fl.	kr.	Kartoffeln, der Seſter fl.	kr.	Kornſtroh, à 100 Bund fl.	kr.	Hopfen, der Centner fl.	kr.	Mohnſamen, das Malter fl.	kr.	Reps, das Malter fl.	kr.
Conſtanz	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ueberlingen	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Radolphzell	—	—	—	7	20	—	—	—	—	—	—	—
Möskirch	1	15	—	8	—	—	—	—	20	—	18	—
Stockach	2	12	—	8	30	—	—	—	—	—	20	—
Engen	2	—	—	12	33	—	—	—	—	—	—	—
Bonndorf	—	—	—	8	33	—	—	—	—	—	—	—
Löffingen	—	—	—	8	33	20	—	—	—	—	—	—
Villingen	1	30	—	8	33	20	60	—	—	—	20	—
Rheinheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lörrach	1	40	—	—	33	20	—	—	—	—	—	—
Müllheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Staufen	2	—	—	8	—	—	—	—	26	—	24	—
Freiburg	2	—	—	11	30	—	—	—	22	40	22	—
Emmend.	1	36	—	10	25	—	—	—	22	30	22	30
Endingen	—	—	—	8	—	—	—	—	—	—	—	—
Ettenheim	2	42	—	9	—	—	60	—	—	—	—	—
Lahr	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Wolfach	1	50	—	12	—	—	—	—	22	30	23	45
Gengenbach	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Offenburg	2	12	—	10	30	—	—	—	—	—	—	—
Oppenau	1	48	—	16	20	—	—	—	—	—	—	—
Oberkirch	1	4	—	16	22	—	—	—	—	—	—	—
Achern	1	48	—	10	28	—	—	—	23	—	23	—
Bühl	2	30	—	12	30	—	—	—	—	—	—	—
Baden	2	18	—	12	—	—	—	—	—	—	—	—
Gernsbach	2	—	—	20	—	—	—	—	—	—	—	—
Raſtatt	2	20	—	12	25	—	—	—	—	—	—	—
Pforzheim	2	12	—	20	24	—	—	—	—	—	—	—
Durlach	2	20		14	—	—	—	—	24	—	22	—
Bruchſal	2	—	—	10	—	—	30	—	21	—	—	—
Mannheim	2	—	—	15	22	—	38	—	—	—	—	—
Heidelberg	1	43	—	—	17	40	—	—	—	—	—	—
Mosbach	2	30	—	10	25	—	—	—	—	—	—	—
Wertheim	1	30	—	—	13	20	—	—	—	—	—	—
Durchſchnitt	1	59	—	11	26	6	47	—	22	42	21	42

Getreide-Preiſe.

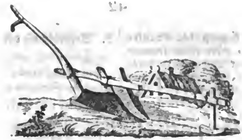
Vom 20. bis 27. Januar 1335 koſtete das neubadiſche Malter:

zu	Weizen fl.	kr.	Kernen fl.	kr.	Korn fl.	kr.	Gerſte fl.	kr.	Dinkel fl.	kr.	Haber fl.	kr.
Conſtanz	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ueberlingen	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Radolphzell	—	—	8	37	—	—	6	24	—	—	3	40
Möskirch	—	—	8	—	4	45	5	20	3	30	3	15
Stockach	—	—	—	—	8	12	—	—	—	—	3	5
Engen	—	—	8	40	—	—	6	30	—	—	3	20
Bonndorf	—	—	8	40	6	30	6	—	4	—	3	40
Löffingen	—	—	9	—	6	—	5	20	—	—	3	50
Villingen	—	—	9	7	7	—	5	58	—	—	3	49
Rheinheim	—	—	8	54	—	—	—	—	—	—	—	—
Lörrach	—	—	9	28	—	—	—	—	—	—	—	—
Müllheim	10	—	—	—	5	30	4	40	—	—	—	—
Staufen	10	—	—	—	6	20	5	20	—	—	4	30
Freiburg	11	—	—	—	6	40	5	50	—	—	4	20
Emmend.	10	40	—	—	6	40	6	—	—	—	4	—
Endingen	8	40	—	—	5	20	5	10	—	—	3	50
Ettenheim	9	10	11	—	6	10	5	30	—	—	—	—
Lahr	10	17	8	18	—	—	5	31	—	—	4	12
Wolfach	10	30	10	—	7	40	6	50	—	—	4	10
Gengenbach	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Offenburg	9	52	10	20	6	45	6	6	—	—	4	18
Oppenau	—	—	11	—	—	—	7	—	—	—	4	30
Oberkirch	9	15	10	30	6	—	6	—	—	—	4	30
Achern	—	—	—	—	6	48	6	—	4	18	4	12
Bühl	—	—	10	45	7	—	6	—	4	30	4	40
Baden	—	—	10	48	6	40	6	20	—	—	4	30
Gernsbach	10	—	11	—	7	20	6	48	4	45	4	30
Raſtatt	9	—	10	40	6	30	6	10	—	—	—	—
Pforzheim	—	—	9	54	—	—	6	—	4	20	4	6
Durlach	9	18	9	35	6	15	6	—	—	—	4	8
Bruchſal	—	—	9	50	6	40	6	15	4	6	4	7
Mannheim	8	42	—	—	6	8	5	34	4	10	3	51
Heidelberg	8	45	7	—	7	—	6	30	4	35	4	—
Mosbach	—	—	8	26	—	—	—	—	3	40	—	—
Wertheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3	23
Durchſchnitt für Baden	9	41	9	33	6	28	5	58	4	11	4	1
Heilbronn	—	—	—	—	6	10	5	49	3	50	3	36
Mainz	7	51	—	—	5	39	4	42	2	31	3	40

Druck von G. Braun.

N: 6. 1835.

Karlsruhe 6. Februar.



Landwirthſchaftliches Wochenblatt

für das

Großherzogthum Baden.

Herausgegeben von der Centralſtelle des landwirthſchaftlichen Vereins.

Inhalt: 1) Ueber die Vergiftungen durch den Genuß verdorbener Würſte. (Beſchluß.) 2) Verzeichniß der von Florian Maurer, Fabrikant landw. Werkzeuge in Gaggenau, vom Herbſt 1833 bis zum Schluſſe des Jahres 1834 gefertigten und verkauften Gegenſtände. 3) Das niederländiſche Hepfenmeſſer betreffend. 4) Verkäufliche einzelne Hefte der früheren Verhandlungen des landw. Vereins. 5) Die Metallgewebe von W. Seyfarth in Gernsbach betreffend. 6) Einfaches Mittel zur Erkennung der Keimfähigkeit des Leinſaamens. 7) Empfehlung der Saamenhandlungen von Carl Männing in Karlsruhe und Franz Carl Müller in Mannheim. 8) Ueber die Auswanderungen nach Nordamerika. 9) Landesproduktenpreiſe. 10) Getreidepreiſe.

1. Ueber die Vergiftungen durch den Genuß verdorbener Würſte.

(Beſchluß.)

Die ſchädlichen Wirkungen des Genuſſes von verdorbenen Würſten kommen in der Regel nicht ſchnell zum Vorſchein oder werden wenigſtens nicht gleich beachtet. Gewöhnlich ſteht es einen Tag, ſelbſt noch länger an, bis ſie ſich äußern durch ein Gefühl von Sodbrennen, Leibſchmerzen, Neigung zu Ohnmachten, Uebelkeiten, Erbrechen, zuweilen auch Durchfall, der aber bald einer hartnäckigen Verſtopfung Platz macht. Hier und da beſchränken ſich die Folgen des ſchädlichen Mahles auf dieſe vorübergehenden Beſchwerden; in der Regel aber geſellen ſich bald noch andere hinzu, und die ausgeprägtern Vergiftungsfälle bieten im Allgemeinen folgendes Bild dar: die Augen bekommen etwas Starres, die Kranken können ſie nicht mehr willkührlich bewegen, die Thränenfeuchtigkeit fehlt, die Kranken ſagen oft, ihre Augen ſeyen wie Holz; das obere Augenlied hängt gelähmt über das Auge herunter; die Vergifteten beklagen ſich häufig über Doppelſehen; der Augenſtern iſt ungewöhnlich erweitert. Wie das Geſicht, leidet auch das Gefühl, namentlich verliert ſich das feine Gefühl in den Fingerſpitzen; auch für äußere Wärme und Kälte haben die Kranken kein rechtes Gefühl. Die Haut wird ganz trocken, leichenartig kalt. Die Stimme wird heiſer, fehlt auch in ſchlimmen Fällen ganz. Der Athem iſt ſchwach, der Herzſchlag kaum oder gar nicht zu fühlen; die Naſe, der Mund und der Schlund ganz ausgetrocknet. Das Schlingen geht ſehr ſchwer, zuweilen gar

Digitized by Google

nicht, flüſſige Dinge können die Kranken eher ſchlucken als feſte, aber leicht kommen ſie ihnen in die Luftröhre und erregen einen heftigen Huſten. Troz dem iſt oft großer Hunger und Durſt vorhanden. Es tritt hartnäckige Stuhlverſtopfung ein; bringt man Ausleerungen zu Stande, ſo ſind ſie hart und lettenartig. Das Waſſerlaſſen iſt ſchmerzhaft. Der Kranke magert ab, und fühlt ſich matt, oft fällt er in Ohnmacht, wenn er nur ein Paar Schritte gehen will. Er zeigt oft eine beſondere Neigung zum Zorn; er bleibt gewöhnlich vollkommen beim Bewußtſeyn, höchſtens fühlt er Schwindel und Eingenommenheit des Kopfes. Es verſteht ſich natürlich, daß die angegebenen Beſchwerden nicht in allen Fällen gleich auffallend zum Vorſchein kommen; wo alle in hohem Grade vorhanden ſind, folgt in der Regel der Tod, meiſtens innerhalb der erſten acht Tage. Ueberlebt der Vergiftete dieſe Zeit, ſo iſt er gewöhnlich gerettet, trägt aber oft ein langes, ſehr beſchwerliches Siechthum davon.

Was die Hülfe gegen Wurſtvergiftungen betrifft, ſo iſt das erſte und wichtigſte Mittel ein Brechmittel; wo Verdacht einer ſolchen Vergiftung vorhanden iſt, muß ein ſolches unverzüglich gegeben werden; in Nothfällen der Art darf es jeder Wundarzt reichen. Es entleert die etwa noch im Magen befindlichen ſchädlichen Stoffe kräftiger als das gewöhnlich von ſelbſt ſtattfindende Erbrechen. Es paßt auch noch mehrere Tage nach dem Genuſſe verdorbener Würſte; denn ihr ſchwächender Einfluß auf den Magen iſt Schuld, daß ſie oft lange darin liegen bleiben. Außerdem ſollte man den Vergifteten recht viel ſchwarzen Kaffee zu trinken geben. Das Weitere aber iſt dem Arzte zu überlaſſen, der ſobald als möglich zu Hülfe zu rufen iſt. Leider geſchieht dieſes, wie geſagt, bei unſern Landleuten gewöhnlich ſehr ſpät, und hierin hauptſächlich liegt der Grund, warum die meiſten Wurſtvergiftungen ein ſo trauriges Ende nehmen.

---

2. Verzeichniß der von Florian Maurer, Fabrikant landwirthſchaftl. Werkzeuge in Gaggenau, vom Herbſt 1833 bis zum Schluſſe des Jahres 1834 gefertigten und verkauften Gegenſtände.

Schwerziſche Pflüge, und zwar:		
erſte Sorte . . .	18 Stück	
zweite	29 „	
dritte	4 „	
zuſammen . . .		51 Stück
Eggen		5 „
Felgpflüge		9 „
Häufelpflüge		12 „
Repsſämaſchinen		3 „
Kartoffelreuter		3 „
Wurzelwerkwaſchmaſchinen . .		1 „
Wurzelwerkſchneidmaſchinen .		4 „
Turnipsſchneidmaſchinen . .		7 „
Häckſelſchneidmaſchinen . . .		11 „
Schrotmühlen		3 „
Schweizer Schubkarren . . .		2 „
Wägen nach Hohenheimer Art .		2 „
Män'ebohrer		14 „
Eiſerne Maulwurfsfallen . .		8 „
Davies'ſche Holzärte		39 „
Weinpreſſen		8 „

Außer den allerhöchſten Herrſchaften, den landwirthſchaftl. Vereins-Abtheilungen und Ausländern finden ſich unter den Abnehmern folgende vaterländiſche Landwirthe:

Freiherr v. Andlau in Freiburg, Bezirksförſter Bechmann in Rothenfels, Hirſchwirth Beeger daſelbſt, Guſt. Bernard, Oelmühlenbeſitzer in Kuppenheim, Karl Bernard, Mahlmühlenbeſitzer daſelbſt, Biſchoff in Wolfartshauſen, Aug. Henkele in Gaggenau, Obriſt Henning in Baden, Bezirksförſter Himmelsbach in Reichenbach bei Lahr, Fortunawirth Jung in Baden, Hofmetzger Katzenberger in Raſtatt, Tabaksfabrikant Keſſel daſelbſt, Kleb in Gaggenau, Peter Köchlin, Fabrikbeſitzer in Lörrach, Gräfin v. Lom auf dem Amalienberg bei Gaggenau, Martin von Staufen, Müller in Rothenfels, die Freiherren v. Rottberg in Kandern und

Biel, Pachter Redigér zu Scheibenhardt, Gutsbeſitzer Reinbold auf dem Winklerhofe bei Rothenfels, Ulrich Rindeſchwender zur Glashütte in Gaggenau, v. Rotteck in Freiburg, Joh. Schnäble in Ichenheim, Frdr. v. Seldeneck in Karlsruhe, Hirſchwirth Stößer in Gaggenau, Obriſt Ynng in Baden, Gemeinde Wieſenbach, Amts Gernsbach, und Oberbürgermeiſter Wolf in Raſtatt.

Anmerkung der Redaktion.

So wie man in neuerer Zeit zur Vervollkommnung verſchiedener Künſte und Gewerbe auf die Erfindung und Verbeſſerung nützlicher Werkzeuge und Maſchinen mehr und mehr Bedacht nahm, eben ſo wenig blieben die dem Landwirthe wichtigen Geräthe ohne die verdiente Berückſichtigung. Viele der bereits bekannt geweſenen wurden daher verbeſſert, viele aus anderen Gegenden und Ländern eingeführt, manche neu erfunden.

Wie nun aber die menſchliche Unvollkommenheit ſo ſelten ſpurlos auftritt, ſo konnte es auch hier nicht fehlen, daß manche der angeprieſenen Erfindungen dem beabſichtigten oder verheißenen Zwecke entweder nur unvollkommen, oft aber gar nicht entſprochen haben, und daher ebenſo bald wieder zur Seite gelegt, oder in die Rumpelkammer geſtellt worden ſind, als ihre Einführung geſchehen war. Freilich läßt ſich aber auch andererſeits keineswegs verkennen, daß ſelbſt einzelne, für beſondere Verhältniſſe als wirklich brauchbar erwieſenen Werkzeuge bisweilen dadurch verdunkelt worden ſind, indem man deren Anwendung übereilt und die neuen Werkzeuge ſowohl ohne alle Rückſicht auf ihre Eigenthümlichkeiten, als die eigenen, wirthſchaftlichen und gewerblichen Verhältniſſe ſelbſt in Gebrauch geſetzt hat.

Blieben ſchon derartige Fälle nicht ohne nachtheiligen Einfluß auf die gute Sache, ſo wurde dieſe unſtreitig noch ungleich mehr durch einen weitern Fehler, in den man vorzugsweiſe verfiel, gefährdet. Wir meinen damit die bekannte Thatſache, daß man ſich gar zu häufig mit dem zum zweckdienlichen Gebrauch einzelner Werkzeuge nöthigen, oft ſo eigenthümlichen Manipulationen entweder gar nicht, oder nicht mit der gehörigen Ausdauer vertraut machte.

Wie dem noch weiter ſeyn mag, ſo lehrt nun leider die tägliche Erfahrung, daß ſich bei einem großen Theile des landwirthſchaftlichen Publikums ein gewiſſes Mißtrauen gegen empfohlene oder neuerfundene Werkzeuge auf eine ſo beklagenswerthe Weiſe eingewurzelt hat, daß hieran in vielen Fällen ſelbſt die Einführung wirklich brauchbarer Werkzeuge oft weit mehr, als an dem Mangel der dazu nöthigen Geldmittel zu ſcheitern ſcheint.

Dem landwirthſchaftlichen Vereine ſind dieſe Erfahrungen nicht unbekannt geblieben, und er hat es deßhalb als ſeine Aufgabe betrachtet, bei Empfehlung einzelner, anderswo im Gebrauch ſtehender oder neuerfundener Werkzeuge nur diejenigen zu nennen, von deren vollkommener Brauchbarkeit für die vaterländiſche Landwirthſchaft er entweder bereits überzeugt war, oder die er durch vorher angeſtellte Verſuche erprobt hatte.

Wenn der landwirthſchaftliche Verein auf dieſe Weiſe im Intereſſe des Publikums und der guten Sache ſelbſt zu handeln glaubte, ſo konnte er doch ſeine Aufgabe in ſo lange nicht vollſtändig erfüllt ſehen, als jenem nicht auch eine ſolide Gelegenheit zum wohlfeilen und wenig koſtſpieligen Bezug der empfohlenen neuern Werkzeuge eröffnet war.

Es bewirkte dies, indem durch ihn mit einzelnen gewandten Arbeitern des Landes Verbindungen angeknüpft, dieſelben zu fabrikmäßiger Fertigung von Werkzeugen genannter Art ermuntert, und hierzu theils durch Mittheilung von Modellen, theils aber durch beſondere Belehrungen in Stand geſetzt wurden.

Auf dieſe Art gründete ſich die Werkſtätte von Florian Maurer in Gaggenau neben einigen anderen, und ſie gab alsbald den in Nr. 15 des landw. Wochenblattes von 1833 enthaltenen Preiscourant ihrer Fabrikate aus, wie ſie denn auch ſpäter unterm 1. Auguſt 1833 die höhere Erlaub-

Digitized by Google

niß zur fabrikmäßigen Fertigung landwirthſchaftlicher Werkzeuge erhalten hat.

Welch vielſeitigen Abſatz die Maurerſchen Fabrikate ſeit dem kurzen Beſtand ſeiner Niederlaſſung neben den vielen an verſchiedenen Orten des Landes gefertigten landw. Werkzeugen genannter Art bereits gefunden haben, dürfte die voranſtehende Zuſammenſtellung darthun.

In dieſem ſtarken Abſatz möchte aber auch der Beweis liegen, daß Maurer das von dem Publikum in ihn geſetzte Vertrauen gerechtfertigt hat, und welches er, wie wir von ihm überzeugt ſind, durch ſolide und billige Arbeit, ſo wie prompte Bedienung um ſo mehr zu erhalten ſuchen wird, als ihn ſeine Geſchäftskenntniß und übrigen Verhältniſſe vollkommen hierzu in Stand ſetzen.

3. Das niederländiſche Hopfenmeſſer betreffend.

Die Centralſtelle des landw. Vereins kam kürzlich in Beſitz eines Hopfenmeſſers, deſſen ſich die Niederländer zum Beſchneiden der Hopfenſtöcke im Frühjahr bedienen.

Es iſt dreimal größer als ein gewöhnliches Rebmeſſer, alſo etwa in der Größe einer kleinen Sichel, aber minder ſtark gekrümmt. Es wird von vorzüglich gutem Zeuge gefertigt und kann deßhalb ſehr dünn ſeyn, wodurch daſſelbe gerade für die angezeigte Arbeit, die es bedeutend erleichtert, ganz beſonders brauchbar wird.

Wir machen das Publikum auf dieſes Hopfenmeſſer mit dem Bemerken aufmerkſam, daß ſolches bei dem Werkzeugfabrikanten, Fl. Maurer in Gaggenau, und Zeugſchmied Fritz in Karlsruhe, je nach Stärke, um 24 bis 30 kr. zu haben iſt.

Karlsruhe, den 26. Januar 1835.

Die Redaktion.

4. Verkäufliche einzelne Hefte der früheren Verhandlungen des landw. Vereins.

Obige Hefte ſind von Nr. 1—18 um 6 kr. das Exemplar bei der Verwaltung des landwirthſchaftl. Vereins zu haben, und dürften zur Ergänzung mancher früheren Sammlungen dienen.

5. Die Metallgewebe von W. Seyfarth in Gernsbach betreffend.

Herr W. Seyfarth in Gernsbach befaßt ſich mit fabrikmäßiger Fertigung von Geweben aus Meſſing und Eiſendraht, die er für den Gebrauch in Papierfabriken und zur Benützung als Siebe in Porcellain-, Tabak- und Cichorienfabriken, Eiſenwerken, Glashütten, Krapp- und Mahlmühlen ꝛc. empfiehlt. Da er ſeine Fabrikation durch Anwendung von Maſchinen ſehr vervollkommnet hat, ſo fühlt er ſich in Stand geſetzt, jede Art Gewebe von 18, 21, 24, 27 und 30 Zoll Breite, beliebiger Länge, in beſter Qualität und um ſehr billige Preiſe zu liefern.

Dem Wunſche von Seyfarth zu Folge, nehmen wir dieſe Anzeige in unſer Blatt mit dem Anfügen auf, daß derſelbe eine Muſterkarte ſeiner Meſſingdrahtgewebe nebſt einer Preisliſte eingeſandt habe, und dieſe im Lokale des landw. Vereins zur beliebigen Einſichtnahme aufgelegt ſey.

Karlsruhe, den 26. Januar 1835.

Die Redaktion.

6. Einfaches Mittel zur Erkennung der Keimfähigkeit des Leinſaamens.

Zur Unterſuchung der Keimfähigkeit des Leinſaamens bedient man ſich in Curland und den Handelsſtädten des Nordens, wo bekanntlich große Geſchäfte in dieſem Artikel gemacht werden, folgenden einfachen und zuverläſſigen Mittels, das bei uns noch wenig bekannt zu ſeyn ſcheint. Man hält nämlich ein Stückchen Blech oder eiſernes Deckelchen ſo lange über ein Licht, oder ſonſt einen brennenden Gegenſtand, bis daſſelbe beinahe glühendheiß iſt.

Nun läßt man die Saamenkörner einzeln auf das Blech fallen, worauf alsbald die

noch guten Saamenkörner zerplatzen und mit einem eigenthümlichen Knalle in die Höhe ſpringen, während diejenigen Körner, in denen die öligen Theile vertrocknet und die nicht mehr keimfähig ſind, auf dem Dekkel liegen bleiben und ſich verkohlen werden. Auf dieſe Art läßt ſich dann leicht ausmitteln, auf wie viel Procente keimfähigen Saamens zu rechnen iſt.

---

7. Empfehlung der Saamenhandlungen von Carl Männing in Karlsruhe und Franz Carl Müller in Mannheim.

In Folge unſerer Bekanntmachung vom 13. März 1833 (ſiehe Nr. 11 des 1833r Wochenblattes) haben ſich obengenannte Handelsgärtner zur Unterhaltung eines Magazins vorzugsweiſe landwirthſchaftlicher Sämereien entſchloſſen, indem wir ſie zugleich fortwährend durch Ueberlaſſung empfehlungswürdiger Sämereien oder Bezeichnung guter Bezugsquellen unterſtützen werden.

Sie haben uns auch kürzlich das Verzeichniß der bei ihnen vorräthigen Sämereien mit deren Preiſen übergeben, das wir bereits den Nummern 3 und 4 des heurigen Blattes beifügten.

Unſererſeits werden wir nun dahin zu wirken ſuchen, daß dieſe Saamenhandlungen ihr Lager mit für den Landwirth geeigneten Saamen ſo viel als möglich ergänzen.

Bei dieſer Veranlaſſung fordern wir zu ähnlichen Unternehmungen in andern Theilen des Großherzogthums mit der Zuſicherung auf, daß ſolche ebenfalls nach Kräften von uns werden unterſtützt werden.

Karlsruhe, den 30. Januar 1835.

Die Direktion:

Frhr. v. Ellrichshauſen.

vdt. C. Zeller.

---

8. Ueber die Auswanderungen nach Nordamerika.

Folgender wohlgemeinte Rath der deutſchen Geſellſchaft von Maryland an Deutſche, die irgend ein Intereſſe an der Auswanderung nach den vereinigten Staaten von Nordamerika fühlen*), dürfte auch für unſere Leſer von Intereſſe ſeyn. An das deutſche Publikum! Die ſeit 1817 hier unter dem Namen deutſche Geſellſchaft von Maryland geſetzlich beſtehende Vereinigung von gebornen Deutſchen und Abkömmlingen deutſcher Eltern hat nach den Worten ihrer Conſtitution zum Zweck: Ausgewanderte aus Deutſchland und aus der Schweiz, die Rath und Beiſtand bedürfen, und deſſen würdig ſind, damit zu verſehen. Da wir nun glauben, daß wir unſern deutſchen Mitbrüdern noch nützlicher werden können, wenn wir ihnen, bevor ſie ihr Vaterland verlaſſen, einige wohlgemeinte Winke geben, ſo haben wir uns entſchloſſen, ihnen ſolche Weiſung zu ertheilen, als wir durch langjährige Erfahrung zu thun im Stande ſind. Zuförderſt iſt es rathſam, daß derjenige, welcher mit dem Gedanken umgeht, von Deutſchland nach den vereinigten Staaten von Nordamerika auszuwandern, ſich wohl prüfe, ob ſeine Vermögensumſtände, ſeine Anlagen, ſeine Sinnesart, ſein erlerntes Handwerk, ſein Alter und ſeine Geſundheit auch dienlich ſind, ein ſolches Unternehmen auszuführen; denn gar mancher, der unüberlegt, oder durch Andere verleitet, den Schritt gethan, hat — und gewöhnlich zu ſpät — es bitterlich bereut! Es iſt nur zu wahr, daß in Deutſchland meiſtens eine verkehrte Anſicht von den hieſigen Verhältniſſen unter denjenigen obwaltet, welche den Gedanken des Auswanderns aufgefaßt haben. Gewöhnlich ſind ſolche zu enthuſiaſtiſch dafür eingenommen, als daß ſie erſt die ruhige Ueberlegung walten laſſen ſollten, daß ſie erſt ſollten von der rechten Quelle die Erkun-

*) Gedruckt in Baltimore bei J. H. Dreyèr und Sohn 1834.

Digitized by Google

digungen einziehen, und dann entſcheiden, ob ſie für dieſes Land paſſen oder nicht. In Deutſchland giebt es einen Wuſt von Büchern über Amerika, theils geſchrieben, um Geld damit zu verdienen, und in dieſer Abſicht mit Bildern ausgeſchmückt, die der Wirklichkeit nicht entſprechen, an denen aber der Enthuſiaſt ſeinen Gefallen hat, und die er durch ſeine eigene Phantaſie und durch gegenſeitige Mittheilung mit Andern, welche in ſeine Ideen eingehen, nur in einem noch übertriebeneren Lichte auszumalen ſucht. Verderblich ſind, unſerer Anſicht nach, jene Zuſammenkünfte in Deutſchland, wo eine Menge Perſonen ſich verbindlich machen, ſich gemeinſchaftlich hier anzuſiedeln, jene Clubbs, wo über Amerika geleſen, geſprochen und geſchrieben wird, und jene Bücher, von denen oben die Rede war. Will Jemand hierher kommen, der unterſuche zuerſt ſeine Vermögensumſtände, und berechne wohl, ob nach den Ausgaben der Reiſe bis an den Hafen, ſein:n Unkoſten dort, und ſeiner Paſſage hieher, ihm noch genug übrig bleibe, um die Reiſe von hier weiter fortzuſetzen, und nach Ankunft am Beſtimmungsorte Land u. ſ. w. zu ſeinem Fortkommen zu kaufen. Er unterſuche weiter, ob ſeine Anlagen der Art ſind, daß er in einem Lande wie dieſem, wo der Menſch erfinderiſch ſeyn muß, ſein gutes Fortkommen finden werde. Dann prüfe er auch ſeine Sinnesart; war er mürriſch und unzufrieden in Deutſchland, ſo wird ihn dieſe Gemüthsart auch hier nicht verlaſſen, und er wird gewiß bald Urſache zu Klagen finden, und vielleicht über kurz oder lang ſich zurückſehnen. Die Beiſpiele ſind nicht ſelten, daß gerade diejenigen Menſchen, die durch Unzufriedenheit mit den Regierungsverhältniſſen daheim zur Auswanderung veranlaßt wurden, bald hier noch weit mehr zu tadeln finden, und gern zurückkehrten, wenn ſie die Koſten der Reiſe beſtreiten könnten. In dieſem Lande, welches ſo ſehr im Wachſen iſt, finden jetzt und wahrſcheinlich noch geraume Zeit, Ackerbauer und Handwerker am leichteſten ihr Brod. Der Ackerbauer wird die Art und Weiſe, das Land zu beſtellen und Geräthſchaften zu gebrauchen, hier verſchieden von ſeiner gewohnten finden, und wenn er wünſcht, daß Alles gedeihen möge, ſo wird er genöthigt ſeyn, hier zu lernen und ſich nach ſeinen Nachbarn zu richten. Wir ſehen keine Nothwendigkeit, Ackergeräthſchaften und dergleichen mitzubringen, da Alles zweckmäßiger an Ort und Stelle zu haben iſt. Auch der Handwerker wird hier lernen müſſen, denn er wird bald finden, daß der Amerikaniſche ihm an Behendigkeit überlegen iſt. Nur tüchtige Ackerbauer und Handwerker werden ſich unſerer Anſicht nach für ihre Reiſe belohnt finden. Der Kaufleute gibt es im Ueberfluß: Künſtler finden nicht gehörige Anerkennung ihrer Verdienſte, es ſey denn, daß ſie etwas Vorzügliches leiſten können und die engliſche Sprache verſtehen; Prediger, Gelehrte, Advokaten, Aerzte, werden ſich faſt immer in ihren Erwartungen getäuſcht finden, zumal wenn ſie nicht überwiegende Talente beſitzen. Wir haben oft Perſonen hier geſehen, welche Landwirthſchaft erlernt hatten, und hier ankamen mit der Erwartung, Verwalter auf großen Gütern werden zu können, und ſich nicht wenig wunderten, als man ihnen ſagte, ſolche Stellen gäbe es hier gar nicht; wir ſind mit Andern zuſammengetroffen, die in Deutſchland Forſtwiſſenſchaft ſtudirt hatten, und die nun hier eine Anſtellung ſuchten, und ebenfalls erſtaunt waren, wie in dieſem waldreichen Lande die Forſtwiſſenſchaft nicht höher geſchätzt würde, indem man ihnen nicht die geringſte Hoffnung eines Fortkommens in ihrem Fache machen konnte. Iſt der Menſch jung, ſo kann er ſich noch in Manches fügen, hat er aber erſt ein gewiſſes Alter erreicht, dann wird es ihm ſehr ſchwer werden, von ſeinen Gewohnheiten abzugehen, und wir möchten Keinem über 45 Jahren rathen, hierher zu kommen, um ſo weniger, wenn er nicht ganz geſund und robuſt genug iſt, Entbehrungen, Anſtrengungen, ſchnellen Witterungswechſel, große Hitze und ſchneidende Kälte ertragen zu können. Wem es aber an den nöthigen

Digitized by Google

Mitteln fehlt, der bleibe ja hier weg. Wir haben ſchon bei ſolchen, die dieſes unbeachtet gelaſſen und ihren letzten Heller am Einſchiffungsplatze ausgegeben hatten, zu viel Elend geſehen, als daß wir unſere deutſchen Mitbrüder nicht ernſthaft warnen ſollten, dieſen Schritt zu thun, ohne wenigſtens ſo viel zu haben, um ſich und ihre Familien hier eine Zeitlang davon ernähren zu können. Es ſind dieſe Letztbeſchriebenen, welche meiſtens in Baltimore oder in der Nachbarſchaft bleiben, und weil ſie nicht ſo bald ein Unterkommen finden können, entweder Schulden machen, oder in den erſten Wochen ſchon ihren hier wohnenden Landsleuten zur Laſt fallen. Die deutſche Geſellſchaft gibt Unterſtützung, wo ſie Noth ſieht, allein unſere Mittel ſind beſchränkt, und die Anſprüche haben ſeit einiger Zeit ſo überhand genommen, daß wir bej unſern Gaben mehr als gewöhnliche Vorſicht gebrauchen müſſen, um nur da zu geben, wo wirklich äußerſte Noth und Krankheit es erfordern. Aber dieſe Noth iſt mitunter unglaublich groß, beſonders wenn ein Vater mit einer zahlreichen Familie in Armuth hier angekommen iſt, keinen einzigen Frennd oder Verwandten hier hat, und wenn dann, *wie oft der Fall, bei dem ungewohnten Klima, die ganze Familie auf das Krankenbett geworfen wird.*

Dieſe Schilderung hat nichts Uebertriebenes; wir als Beamte der deutſchen Geſellſchaft haben am beſten Gelegenheit gehabt, Zeugen von ſolchen Scenen zu ſeyn, und es iſt herzbrechend, ſeine Landsleute in ſolchen drückenden Lagen zu ſehen und nur kleine Linderung geben zu können. Im ſtrengen Winter iſt die Noth oft noch weit größer, als wir wünſchen, hier zu beſchreiben. Nicht einzelne Familien, nein Hunderte ſind hier in ſolchem Elend zu finden. Es wohnen viele Deutſche hier, die eingebürgert ſind, und ein gutes Auskommen haben; wer kann es aber anders erwarten, als daß ſie zuletzt kalt und zurückſtoßend gegen ihre Landsleute werden, wenn dieſe ſie täglich und ſtündlich beläſtigen. Es iſt auch häufig der Fall, daß unbemittelte Leute, die ſich zu den höheren Klaſſen zählen, mit oberflächlichen Empfehlungsbriefen an anſäßige Deutſche gerichtet, hier ankommen. Nur ſelten können ſolche Empfehlungen, bei der Menge der Applikanten, zu den gewünſchten Anſtellungen und Beſchäftigungen führen, ſondern deren Wirkung muß nothwendigerweiſe gewöhnlich nur auf pekuniäre Hülfe ſich beſchränken. Iſt es denn zu verwundern, daß dergleichen Leute nicht die rege Sympathie finden, die aus dem eigenen Gefühl entſpringen muß, um wirkſam zu ſeyn —? Man kennt hier den Unterſchied der Stände nicht, wie in Deutſchland. Dem Handwerker ſtehen die höchſten Ehrenämter offen, wenn er die Gaben dazu mit Treue und Redlichkeit verbindet; *dagegen wird der vornehme aber arme Müßiggänger bald zu der verworfenſten Klaſſe herunter ſinken.* Noch gibt es eine andere Klaſſe von Fremdlingen hier, und wie wünſchenswerth wäre es, wenn Deutſchland eine Kolonie in einem anderen Welttheile hätte, um ſolche dorthin zu ſenden! Wir meinen ſolche Subjekte, welche in Deutſchland nicht gut thun wollen, über die, ihren Familien und Verwandten zur Laſt, das Urtheil ausgeſprochen wird: den müſſen wir nach Amerika ſchicken, die mit Reiſegeldern bis an den Hafen und dort mit Mitteln für die Ueberfahrt verſehen, ihrem Schickſal preisgegeben werden, ſo hier landen, und gleich am Tage ihrer Landung den Beweis geben, welcher Klaſſe ſie zugehören, dadurch, daß ſie nach langer Einſchränkung auf der See, nun ihren Neigungen wieder freien Lauf laſſen und im Zuſtande der Betrunkenheit nach Hauſe getragen werden, oder wohl gar auf der Straße liegen bleiben. Wie empörend für uns, die wir unſer Vaterland lieben, und wünſchen, daß Amerika eine gute Meinung von den Bewohnern deſſelben haben möge! Wie hart für uns, wenn wie nach ſolchen Subiekten unſere Nation müſſen beurtheilen hören! Nein, Freunde! ſchickt uns nicht ſolche Landſtreicher zu, um Eures eigenen guten Namens willen. (Fortſetzung folgt.)

Berichtigung.

In Nr. 2, Seite 16, Spalte 1, Zeile 39, ſoll ſtehen ſtatt: die Maas Branntwein — die Ohm Branntwein.

Landesprodukten-Preiſe.

Vom 27. Januar bis 3. Februar 1835 koſtete:

zu	Heu, der Centner. fl.	kr.	Kartoffeln, der Seſter. fl.	kr.	Kornſtroh, à 100 Bund. fl.	kr.	Hopfen, der Centner. fl.	kr.	Mohnſamen, das Malter. fl.	kr.	Reps, das Malter. fl.	kr.
Conſtanz .	2	—	—	9	26	—	—	—	—	—	—	—
Ueberlingen	1	36	—	6	20	—	—	—	20	—	18	—
Radolphzell	—	—	—	7	—	—	—	—	—	—	—	—
Möskirch .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Stockach .	2	12	—	8	30	—	—	—	—	—	20	—
Engen . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Bonndorf	1	24	—	8	—	—	—	—	—	—	—	—
Löffingen .	2	—	—	9	—	—	—	—	—	—	—	—
Villingen	1	20	—	8	43	20	60	—	—	—	20	—
Rheinheim	—	—	—	—		—	—	—	—	—	—	—
Lörrach . .	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Müllheim	—		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Staufen .	2	—	—	9	35	—	—	—	26	—	24	—
Freiburg .	1	48		11	30	—	—	—	22	40	21	40
Emmend.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Endingen	—	—	—	8	—	—	—	—	—	—	—	—
Ettenheim	2	42		12	—	—	60		22	45	19	30
Lahr . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Wolfach .	2		—	12	—	—	—	—	25	—	—	—
Gengenbach	—	—	—	12	—		—	—		—	—	—
Offenburg	2	12	—	10	30	—	—	—	—	—	—	—
Oppenau .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Oberkirch	1	4	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Achern .	1	48	—	10	28	—	—	—	23	—	23	—
Bühl . .	2	30	—	12	—	—	—	—	—	—	—	—
Baden . .	2	—	—	12	23	20	—	—	—		—	—
Gernsbach	2	—	—	14	20	—	—	—		—	—	—
Raſtatt .	2	2?	—	11	25	—	—	—		—	—	—
Pforzheim	2	24	—	20	24	—	—	—	—	—	—	—
Durlach .	2	20		14	22	—	—	—	24	—	22	—
Bruchſal .	2	—	—	15	24	—	33	—	22	—	24	—
Mannheim	1	50	—	12	21	—	30	—	—	—	—	—
Heidelberg	1	33	—	—	17	12	—	—	—	—	—	—
Mosbach .	2	30	—	10	25	—	—	—	—	—	—	—
Wertheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Durchſchnitt	2	1	—	11	25	31	45	45	23	11	21	21

Getreide-Preiſe.

Vom 27. Januar bis 3. Februar 1335 koſtete das neubadiſche Malter:

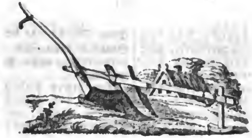
zu	Weizen. fl.	kr.	Kernen. fl.	kr.	Korn. fl.	kr.	Gerſte. fl.	kr.	Dinkel. fl.	kr.	Haber. fl.	kr.
Conſtanz .	—	—	10	45	7	20	6	24	—	—	3	24
Ueberlingen	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Radolphzell	—	—	8	24	6	30	5	58	—	—	3	30
Möskirch .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Stockach .	—	—	8	9	—	—	—	—	—	—	3	40
Engen . .	9	15	9	32	6	—	5	4	—	—	4	17
Bonndorf	—	—	8	40	6	30	6	10	—	—	3	40
Löffingen .	—	—	9	—	6	20	6	—	—	—	3	50
Villingen	—	—	8	52	—	—	5	50	—	—	3	52
Rheinheim	9	10	8	54	—	—	—	—	—	—	—	—
Lörrach . .	—	—	9	8	—	—	—	—	—	—	—	—
Müllheim	10	—	—	—	5	30	4	40	—	—	—	—
Staufen .	10	10	—	—	6	10	5	20	—	—	4	40
Freiburg .	10	30	—	—	6	30	6	—	—	—	4	30
Emmend.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Endingen	8	50	—	—	5	50	5	10	—	—	—	—
Ettenheim	8	40	10	30	6	10	5	10	—	—	—	—
Lahr . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Wolfach .	11	20	10	30	7	40	6	50	—	—	4	10
Gengenbach	10	1?	10	30	7	30	—	—	—	—	4	36
Offenburg	9	42	10	15	—	—	6	—	—	—	4	12
Oppenau .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Oberkirch	9	15	10	30	6	—	6	—	—	—	4	30
Achern . .	—	—	—	—	6	30	6	—	4	24	4	6
Bühl . . .	—	—	10	30	6	40	6	—	4	30	4	30
Baden .	—	—	10	54	6	36	6	—	4	15	4	36
Gernsbach	9	36	10	40	7	—	6	45	4	40	4	28
Raſtatt .	9	—	10	40	6	20	6	10	—	—	4	27
Pforzheim	—	—	9	50	—	—	6	—	4	20	4	—
Durlach .	9	15	9	32	6	—	5	45	—	—	4	17
Bruchſal .	—	—	9	48	6	30	6	20	—	—	4	12
Mannheim	8	37	—	—	6	1	5	47	4	9	3	53
Heidelberg	8	37	8	52	6	50	6	1	4	22	4	14
Mosbach .	—	—	8	24	—	—	—	—	3	46	—	—
Wertheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3	25
Durchſchnitt für Baden	9	31	10	7	6	29	5	55	4	18	4	7
Heilbronn	7	37	—	—	6	19	5	51	3	41	3	47
Mainz .	7	42	—	—	5	42	4	31	—	—	3	43

Druck von G. Braun.

Digitized by Google

№ 7. 1835.

Karlsruhe 13. Februar.



Landwirthſchaftliches Wochenblatt
für das Großherzogthum Baden.

Herausgegeben von der Centralſtelle des landwirthſchaftlichen Vereins.

Inhalt: 1) Die neueſten und beſten Werkzeuge zum Waſchen, Zerkleinern und Zerreiben der Wurzelgewächſe, wie z. B. Kartoffeln, Rüben ꝛc. (Mit einer Abbildung.) 2) Vertheilung von Preiſen für Schweinezucht durch den landw. Bezirksverein im Hegau. 3) Abgabe von weißen Maulbeerbäumen und Kartoffeln durch die Centralſtelle des l. Vereins. 4) Tabakspreiſe in der Pfalz vom Januar 1835. 5) Den Ankauf von engliſchem Raygras und Hopfenklee betr. 6) Bekanntmachung der Saamenhandlung von F. C. Müller in Mannheim. 7) Ueber die Auswanderung nach Nordamerika. (Forts.) 8) Durchſchnittsweinpreiſe vom Monat Januar 1835. 9) Landesproduktenpreiſe. 10) Getreidepreiſe.

1. Die neueſten und beſten Werkzeuge zum Waſchen, Zerkleinern und Zerreiben der Wurzelgewächſe, wie z. B. der Kartoffeln, Rüben ꝛc.

(Mit einer Abbildung.)

„Gutes Werkzeug iſt halbe Arbeit.“

Dem Plane folgend, unſere verehrten Leſer mit den Fortſchritten der landw. Gewerbe, wie der Vervollkommnung ihrer Werkzeuge, die für ſie ſpecielles Intereſſe haben dürften, durch geeignete Mittheilungen ſo viel wie möglich bekannt zu machen, geben wir hier die Beſchreibung dreier Werkzeuge, welche ſich für die oben angezeigten Zwecke unter ſämmtlichen derartigen Geräthen vorzugsweiſe erprobt, und daher in neuerer Zeit die Aufmerkſamkeit der Landwirthe vielfach auf ſich gezogen haben.

Nach allen Erfahrungen, die über deren Anwendung vorliegen, zeichnen ſich dieſelben auch in der That einestheils durch einfache Zuſammenſetzung und geringe Anſchaffungskoſten, anderntheils aber durch bedeutende Leiſtungsfähigkeit, namentlich eine ſeltene Vielſeitigkeit des Gebrauchs, die ſie dem Landwirthe gewähren, ſo vortheilhaft aus, daß ſie ſich mit den wichtigeren landwirthſchaftlichen Werkzeugen unſerer Zeit wohl in gleiche Reihe ſtellen können. Ueberzeugt, daß deren Einführung für viele Landwirthe Nutzen bringen würde, halten wir eine nähere Beſchreibung mit beigegebener Abbildung für zweckmäßig.

Dieſelben ſind:

1) eine Waſchmaſchine, welche zum Waſchen von Wurzelgewächſen, als Kartoffeln, Run-

Digitized by Google

keln und jeder weiteren Art von Rüben dient, wenn dieſe verfüttert, oder wie die Runkeln auf Zucker und die Kartoffeln zu Stärke verarbeitet werden ſollen.

Ihre Erfindung verdanken wir dem Franzoſen Champenois, der ſie zunächſt für den Gebrauch der Runkelzuckerfabriken in Frankreich beſtimmte, welche ſich derſelben nun beinahe ausſchließlich bedienen. Von hier aus wurde ſie unſeres Wiſſens etwa vor acht Jahren auf deutſchen Boden verpflanzt, und hat nun ſeit dieſer Zeit, ihrer Einfachheit, geringer Anſchaffungskoſten und durchaus zweckmäßigen Zuſammenſetzung halber, überall, wo man ſie näher kennen lernte, vielfältig Eingang gefunden, ja ſogar die früher im Gebrauche geweſenen Waſchmaſchinen hin und wieder verdrängt.

Die hauptſächlichſten Vortheile, welche dieſe Maſchine darbietet, beſtehen darin, daß das Einfüllen der zu waſchenden Gegenſtände ganz leicht geſchehen kann, und daß dieſe während des Waſchens von der Maſchine ſelbſt entleert werden. Bei allen bis jetzt bekannten Geräthen dieſer Art ſind dagegen gerade beiderlei Geſchäfte mit beſonderer Umſtändlichkeit, alſo auch größerem Zeitaufwande verbunden.

Wir übergehen eine weitere Vergleichung derſelben, und fahren mit näherer Bezeichnung vorliegender Maſchine fort.

Dieſelbe beſteht aus einem von ſtarken Brettern zuſammengefügten Behälter, in welchen das zum Waſchen nöthige Waſſer gefüllt, und der Cylinder A eingeſetzt wird, der die zu waſchenden Gegenſtände aufzunehmen hat. Letzterer wird dadurch gebildet, daß mit ſeiner Achſe zwei hölzerne Scheiben und ein eiſerner Ring in Verbindung gebracht, und auf dieſe eine Parthie Latten mit kleinen Zwiſchenräumen genagelt werden.

Das Einfüllen der Kartoffeln ꝛc. geſchieht durch den Füllkopf B, wogegen das Entleeren derſelben auf der entgegengeſetzten Seite durch den Cylinder ſelbſt bewirkt wird. Zu ihrem Durchgange durch dieſe brauchen ſie gerade ſo viele Zeit, um daraus rein hervorzugehen, wenn ſie ſchmutzig eingefüllt wurden.

Der hierzu nöthige Aufenthalt in dem Cylinder und überhaupt deren gleichmäßiges Durchziehen, ſo wie anderntheils ihr Entleeren durch den Cylinder ſelbſt bewirkt hauptſächlich die Vorrichtung, welche neben der Waſchmaſchine beſonders aufgezeichnet iſt. Es bildet nämlich die Scheibe D einen abgeſonderten Raum des Cylinders, in den jedoch die im Verlaufe des Waſchens nach vorwärts fallenden Gegenſtände nur durch die Oeffnung a gelangen können.

Zudem iſt dieſer Raum durch einige querlaufende Lättchen unterſchieden, welche mit dazu beitragen, daß die Kartoffeln ꝛc. von dem Cylinder nicht allzubald entleert werden, ſo wie ſie anderntheils wieder durch ihre ſchräge Stellung das Entleeren derſelben erleichtern, wenn ſie einmal bei der Mündung b angekommen ſind. Beim Waſchen ſelbſt verfährt man folgendermaßen: Es wird der Behälter C 1½ Schuh hoch mit Waſſer angelaſſen, auch der Cylinder durch den Füllkopf etwa zu ein Viertel angefüllt.

Indem ſich nun die in erſtern eingefüllten, mit Waſſer in Berührung gebrachten Gegenſtände durch das Drehen deſſelben an ſich ſelbſt wie an den Wandungen abreiben, kommen ſie auf die vorbeſchriebene Weiſe allmählig bei der Mündung b der Scheibe E an, wo ſie über ein Gatter von Latten, das ihr jähes Auffallen verhindert, entleert werden. Hier faßt man ſie nun, etwa mit einem Korbe, auf, und bringt ſie dann nach dem Orte ihrer Beſtimmung.

Sollten ſie aber nicht genügend rein gewaſchen ſeyn, ſo hilft man einfach damit, daß der Cylinder einige Minuten rückwärts gedreht wird. Sie laufen dann in ſolchen zurück, werden darin etwas mehr und ſo lange aufgehalten, bis die Umdrehung auf die vorige Weiſe geſchiehet. Die zwiſchen den Latten des Cylinders abziehenden Unreinigkeiten ſammeln ſich in dem Behälter, der durch einen im Boden befindlichen Zapfen entleert werden kann. Dieſe Operation alſo

auch das wiederholte Einfüllen deſſelben mit friſchem Waſſer geſchieht ſo oft, als ſich das leztere ſtark getrübt hat, nach dem Zuſtande der Rüben oder Kartoffeln bald früher, bald ſpäter.

Wenn der Cylinder die oben beſtimmte Anwendung erhält, ſo kann die Maſchine durch zwei Menſchen bedient werden, wovon der Eine dieſelbe treibt, der Andere aber das Einfüllen und Wegtragen beſorgt. Beide ſind im Stande, in einer Stunde wenigſtens 45 Seſter abzufertigen. In Runkelzucker- und Stärkefabriken verbindet man gewöhnlich die Waſchmaſchine mit den für die übrigen, namentlich die Reibmaſchine, ohnehin vorhandenen Triebwerke. In dieſem Falle kann ſie füglich größer angefertigt werden, erfordert dann aber zum Einfüllen und Wegtragen der Rüben je einen Menſchen, wogegen ſie dann auch täglich 200 Centner oder circa 800 Seſter vollkommen rein zu waſchen vermag.

Die Anſchaffungskoſten der Maſchine berechnen ſich im Vergleich ihrer Leiſtungsfähigkeit nicht hoch. So z. B. koſtet bei dem Werkzeugfabrikanten Maurer in Gaggenau eine zum Handgebrauch eingerichtete, ſolid gearbeitete Maſchine 25 fl.

2) Die Wurzelwerk-Schneidmaſchine.

Bekanntlich geſchieht in kleinen Wirthſchaften das Zerkleinern der Wurzel- und Knollengewächſe zur Viehfütterung durch ſogenannte Stoßeiſen, womit aber im Ganzen nur wenig geleiſtet wird. Dabei kommt noch der beſondere Uebelſtand in Betracht, daß dieſe Verfahrungsweiſe gegen ein unvollſtändiges Zerkleinern des Wurzelwerks nicht immer ſichert, was namentlich bei Unpünktlichkeit und Unzuverläſſigkeit der Viehwärter leicht Verluſte beim Viehſtande nach ſich ziehen kann. Dieſe Rückſicht, mehr noch aber der mit der Sache verbundene ſtarke Zeitaufwand, welcher für größere Wirthſchaften oder bei ausgedehnter Wurzelwerkfütterung um ſo koſtſpieliger wird, haben daher ſchon in früherer Zeit zur Anfertigung beſſerer Werkzeuge Veranlaſſung gegeben. Es ſind zu dieſem Behufe die verſchiedenartigſten Geräthe vorgeſchlagen und in Gebrauch geſezt worden, in einer Gegend mehr als in der andern, je nachdem das Bedürfniß es erheiſchte. Die meiſten derſelben finden wir in England und auf dem Continente in den norddeutſchen Staaten, wo ſich überhaupt ein rationeller Betrieb der Landwirthſchaft am bäldeſten begründete. Dort iſt das bekannteſte Werkzeug dieſer Art der ſogenannte Rübenwolf, der jedoch eben ſo koſtſpielig als complicirt iſt.

Auch in dem ſüdlichen Deutſchland fehlt es keineswegs an ſolchen Werkzeugen, und unter ihnen ſind die bekannteſten die Hofwyler und Pfälzer Wurzelwerkſchneidmaſchinen.

Leztere hat ſchon Schwerz im J. 1814 bei Möllinger in Pfeddersheim unweit Worms geſehen, und in ſeiner Beſchreibung der Pfälzer Landwirthſchaft erwähnt.

Die Hofwyler ſteht jedoch dieſer nach, indem ſich erſtere neben gleicher Einfachheit durch größere Leiſtungsfähigkeit auszeichnet, obgleich ſie dabei nicht frei von einigen Mängeln iſt. Je nachdem man die Maſchine irgendwo in Gebrauch ſezte, ſind jedoch dieſelben mehr oder weniger beſeitigt worden. Insbeſondere iſt es aber die von Hohenheim ausgehende Kartoffelſchneidmaſchine, welche als das vollkommenſte derartige Werkzeug empfohlen werden kann.

Nicht allein, daß ſie ſehr einfach und wenig koſtſpielig iſt, ſie zeichnet ſich auch noch beſonders durch Dauerhaftigkeit wie große Leiſtungsfähigkeit aus. Eine Abbildung davon enthält ebenfalls die beigelegte Tafel.

Die hauptſächlichſten Beſtandtheile der Maſchine ſind die mit 4 Meſſern verſehene drehbare Scheibe A und der Füllkopf B. Wie aus der Zeichnung erſichtlich iſt, bildet die hintere Seite des Füllkopfs eine ſchiefe Bahn, damit das eingefüllte Wurzelwerk um ſo leichter gegen die Scheibe fällt. Zu dem Ende iſt der vordere Theil deſſelben nach unten durchbrochen, und hier findet ſich auch der Punkt, wo das Wurzelwerk

Digitized by Google

im Verlaufe des Schneidens und Einfüllens ſich fortwährend anſammelt und von den Meſſern zerſchnitten wird.

(Beſchluß folgt.)

---

2. Vertheilung von Preiſen für Schweinezucht durch den landw. Bezirksverein vom Hegau.

Mit Bezug auf die Anzeige im landw. Wochenblatte von 1833, Nr. 50, wird hiermit bekannt gemacht, daß bei der am 8. d. M. ſtattgefundenen Preisvertheilung nachſtehende Individuen Anerkennung gefunden haben, nämlich

ad A. je mit 1 Dukaten:

Bürgermeiſter Markgraf in Gottmadingen, Bürgermeiſter Fluck in Leipferdingen, und Bürgermeiſter Oßwald in Riedheim.

ad B.

Jakob Schmied zu Hilzingen mit 3 Kronenthalern, Johann Brachat von Ebringen mit 2 Kronenthalern, Johann Hügle von Gottmadingen mit 1 Kronenthaler.

ad C.

Müller Fiſcher von Gottmadingen mit 3 Kronenthalern, Müller Dietrich zu Hilzingen mit 2 Kronenthalern, Derſelbe mit 1 Kronenthaler.

Hierbei wird bemerkt, daß der ins Leben gerufene Schweinemarkt zu gleicher Zeit in Hilzingen abgehalten wurde, und man eines nicht unbedeutenden Beſuches, ſowohl von Verkäufern als Käufern ſich zu erfreuen gehabt habe. Da ſich auch der Gemeinderath in Hilzingen bemüht, den auf den erſten Donnerstag eines jeden Monats bewilligten Schweinemärkten die größtmöglichſte Concurrenz zu verſchaffen, ſo findet ſich der unterfertigte landw. Ausſchuß veranlaßt, hierauf aufmerkſam zu machen, und die Vervollkommnung der inländiſchen Schweinezucht um ſo mehr zu empfehlen, da der Gemeinderath in Gottmadingen nachgewieſen hat, daß von den dortigen Ortsbürgern im verfloſſenen Jahre aus ſelbſtgezogenen Schweinen 5060 fl. erlöſt worden ſind.

Hilzingen, den 12. Januar 1835.

Der Ausſchuß des Bezirksvereins vom Hegau.

v. Hornſtein.

vdt. Herzog.

---

3. Abgabe von weißen Maulbeerbäumen und Kartoffeln durch die Centralſtelle des landw. Vereins.

Von der dirigirenden Abtheilung d. landw. Vereins können eine bedeutende Anzahl weißer Maulbeerbäume, ſo wie eine Parthie Früh- und Spätkartoffeln, und zwar dieſe in 15 Sorten je bis zu 1 Seſter und in Sortimenten von 80 Sorten je in einigen Exemplaren, für den Mittel-Rheinkreis unentgeldlich abgegeben werden.

Dies wird nun mit dem Bemerken bekannt gemacht, daß die etwaigen Liebhaber ihre Meldungen ſpäteſtens bis zum 20. Februar d. J. einzureichen, und ſich in Abſicht auf den Bezug von Maulbeerbäumen an die Beſtimmungen der diesfallſigen Bekanntmachungen in Nr. 34 des 1833r und Nr. 38 des vorjährigen Wochenbl. genau zu halten haben.

Karlsruhe, den 4. Februar 1835.

---

4. Tabakspreiſe in der Pfalz vom Januar 1835.

Sie ſtanden
in Hockenheim auf 10 fl.,
in Ladenburg auf 10 bis 12 fl.

---

5. Der Ankauf von engliſchem Raygras und Hopfenklee betreffend.

Die unterzeichnete Stelle ſucht engliſches Raygras (Lolium perenne) und Hopfenklee (Mediago lupulina) zu kaufen, und ſieht diesfallſigen Anträgen entgegen.

Karlsruhe, den 4. Februar 1835.

Die Verwaltung d. landw. Vereins.

Digitized by Google

6. Bekanntmachung der Saamenhandlung von F. C. Müller in Mannheim.

Unter Beziehung auf mein der Nr. 4 dieſer Blätter beigelegtes Saamen-Preisverzeichniß mache ich hiermit bekannt, daß ich nun

deutſchen, rothblühenden Kleeſaamen pr. Pfund um 14 kr., pr. Maß um 36 kr.,
ewigen Klee oder Luzerne pr. Pfund um 16 kr., pr. Maß um 40 kr.,
Incarnatklee pr. Pfund um 28 kr.,
Eſparſette pr. Pfund um 5 kr.,
Rigaer Leinſaamen pr. Pfund um 22 kr.,
großen chineſiſchen Hanfſaamen pr. Pfund um 18 kr.

abzugeben, auch für die Folge die ökonomiſchen Sämereien bei bedeutenden Beſtellungen frachtfrei zu liefern vermag. Hiermit verbinde ich die Nachricht, daß ich jede Art von Feldſaamen des vorigen Jahres, der wohl gereinigt iſt, und für deſſen Keimkraft garantirt wird, käuflich übernehme, und baldigen diesfallſigen Anträgen, mit Bezeichnung des Preiſes, entgegenſehe.

Mannheim, den 1. Februar 1835.

F. C. Müller.

---

7. Ueber die Auswanderungen nach Nordamerika.

(Fortſetzung.)

Wir ſind überzeugt, und haben Beweiſe geſehen, daß manche Menſchen, welche ſich im Innern angeſiedelt haben, Briefe nach ihrer Heimath ſenden, worin ſie eine gar zu günſtige Beſchreibung ihrer Lage und ihrer Umgebung machen, in der Abſicht, Andere zu verleiten, ſich auch in ihrer Nachbarſchaft anzuſiedeln, weil dadurch der Werth ihres Eigenthums ſteigt, und ſie vielleicht Gelegenheit haben, ſich auf Koſten Anderer ein Vermögen zu erwerben. Wir warnen einen Jeden ernſtlich, ſich nicht blindlings auf dergleichen Berichte zu verlaſſen, ſondern ſich erſt von der Glaubwürdigkeit ſolcher Perſonen zu überzeugen. Nichts iſt aber thörichter für Menſchen, die keine praktiſche Kenntniß der vereinigten Staaten haben, als in Deutſchland eine große Geſellſchaft zu bilden und mit fertigen Plänen zur Erbauung einer Stadt, Gründung einer Kolonie ſich hierher einzuſchiffen. Wir haben noch nicht Gelegenheit gehabt, ein günſtiges Reſultat von ſolchen Plänen zu ſehen. Gewöhnlich ſind ſchon vor der Ankunft hier, unter den Mitgliedern einer ſolchen Geſellſchaft manche Mißhelligkeiten und Zwiſtigkeiten eingetreten, und nicht ſelten, daß Streit entſteht über Dinge, die blos in ihrer Phantaſie leben, aber nie in Wirklichkeit übergehen werden. Man hat in der Heimath oder unterwegs Kontrakte mit einander geſchloſſen, die hier nicht ausführbar ſind, und ſich von ſelbſt bald auflöſen — man iſt ſchon darüber einverſtanden, wer hier Arzt, Prediger und Schullehrer der Gemeinde werden ſoll und über deren Salair im Reinen; aber man wird finden, daß dieſe Gemeinde nie in Exiſtenz tritt, weil das neue Land neue Begriffe erzeugt, und daß bald Niemand da iſt, der die verſprochenen Gehalte zahlen kann oder will. Man hat genau auf der Karte den Platz bezeichnet, wo die Colonie ſich niederlaſſen ſoll, findet aber dort den Boden ſchlecht, die Luft ungeſund, den Verkehr ſchwierig, kurz man ſtößt auf hundert vorher nicht berechnete Uebel; Einer verläßt die Geſellſchaft nach dem Andern und bald iſt ſie ganz aufgehoben. Nur kräftige, fleißige Leute, die ſich in üble Lagen zu fügen, ſich zu rathen und zu helfen wiſſen und ſich keiner Arbeit ſchämen, paſſen für dieſes Land. Wer da glaubt, ohne Geſchick und Arbeit ein Fortkommen hier zu finden, wer ſich einbildet, hier ein behagliches Leben führen zu können, ohne Anſtrengung, der bleibe ja zu Hauſe, denn er wird ſich ſehr getäuſcht finden.

Wer aber mit einigem Vermögen und mit Kraft und Thätigkeit verſehen, in der Abſicht hierher kommt, für ſich und ſeine Kin-

Digitized by Google

der einen Platz zu finden, wo er mit angeſtrengter Arbeit ungehindert den Ertrag des Fleißes ſeiner Hände genießen könne, der wird hier finden, was er ſucht, wenn er nur nicht zu übereilt handelt und ſich zu ſehr auf ſein eigenes Urtheil verläßt, ſondern den Rath wohlmeinender Menſchen erwägt und zu ſeinem Beſten anwendet. Es iſt nicht zu läugnen, daß der Einwanderer hier zu Lande Vortheile genießt, die ihm im Vaterlande unbekannt ſind. Wir können dieſes nicht beſſer beweiſen, als durch die wörtliche Abſchrift eines Certificats, welches der hier anſäßige Königl. Württembergiſche General-Conſul für die vereinigten Staaten, mehreremal veranlaßt worden iſt, auszufertigen und welches vielleicht ſchon in deutſchen Zeitungen gedruckt worden iſt. Es lautet wie folgt: „Ich bezeuge hiermit, daß nach den Geſetzen dieſes und aller andern Staaten eine Annahme Eingewanderter zu Bürgern ganz und gar nicht ſtattfindet, indem die Verfaſſung der vereinigten Staaten das ausſchließliche Recht gibt, Naturaliſation zu ordnen. Wer ſich, den Geſetzen der vereinigten Staaten gemäß, naturaliſiren laſſen will, mag es thun, allein es iſt ganz willkührlich. Tauſende von Eingewanderten leben viele Jahre hier, ja bringen den größten Theil ihres Lebens in dieſem Lande zu, ohne naturaliſirt zu ſeyn; denn ſie bezahlen nicht mehr Abgaben, als die Eingebornen; — treiben, welches Gewerbe ſie wollen; — und genießen überhaupt der Rechte und Freiheiten der Eingebornen, mit Ausnahme: zu Staatsämtern nicht wählen oder gewählt werden, — kein Schiff unter Amerikaniſcher Flagge eignen oder kommandiren zu können u. dgl. Eingewanderte ziehen von einem Staat oder Ort zum andern, hunderte und tauſende von Meilen weit, wenn ſie Luſt haben; — heirathen; — bekommen Kinder, die ſie taufen laſſen, oder nicht, wie es ihnen beliebt; auch werden dieſelben begraben, wie und wo es den Hinterlaſſenen gefällt, ohne daß die öffentlichen und obrigkeitlichen Behörden die geringſte Notiz davon nehmen."

Zum Nutzen ſolcher Auswanderer, die beſchloſſen haben, Bürger der vereinigten Staaten zu werden, mag es nicht überflüſſig ſeyn, daß wir dieſelben bekannt machen mit folgendem Geſetz der Naturaliſirung unter der Regierung der vereinigten Staaten.

„Derjenige, welcher dieſe begehrt, muß zuvörderſt an Eidesſtatt erklärt haben, vor dem höchſten Ober-, Bezirks- oder Kreisgericht irgend eines der Staaten oder Länder, die den vereinigten Staaten angehören, oder vor dem Regiſtrator irgend eines dieſer Gerichte, und zwar ſchon zwei Jahre vor ſeiner Zulaſſung als Bürger, daß es ſeine Abſicht ſey, ein Bürger der vereinigten Staaten zu werden, und auf immer zu entſagen ſeiner Verpflichtung als Unterthan gegen alle und jede ausländiſche Regierungen, und insbeſondere deren Unterthan oder Bürger der Applikant zur Zeit ſeyn mag. Es muß gleichfalls bewieſen werden vor dem Gericht, wo der Ausländer begehrt endlich als Bürger zuzuſchwören: daß er wenigſtens fünf Jahre in den vereinigten Staaten gewohnt habe, und daß er wenigſtens ein Jahr in dem Gebiete, dem Bezirke, wozu ein ſolches Gericht gehört, anſäſſig geweſen ſey; ferner auch, daß er von moraliſch gutem Charakter und den Grundſätzen der vereinigten Staaten zugethan ſey. In keinem Falle iſt der Eidſchwur des Applikanten zuläſſig, um zu beweiſen, daß ſein Aufenthalt im Lande die vorſchriftmäßige Dauer gehabt habe. Das Regiſtriren des erſten Anſuchens um das Bürgerrecht koſtet ungefähr 1 Thaler, und das Certificat deſſelben das Doppelte. Demjenigen nun, welcher auf vernünftige Weiſe nach dieſem Lande auswandern will, geben wir noch einige kleine Winke, in der Hoffnung, Gutes damit zu bewirken. Wir rathen ihm zuerſt, ſich alles überflüſſigen Gepäckes zu entſchlagen, denn obgleich er vom Einſchiffungsplatze bis hierher ſolches frei mitnehmen kann, ſo werden doch die Transportkoſten von der Heimath bis zum Schiffe, und von hier bis zum Anſiedelungsplatze zu ſchwer darauf fallen. Die nöthigen Kleidungsſtücke, ſowohl für ſtrengen Winter als für drückend heißen

Sommer berechnet, ſind zweckmäßig; auch ſchadet es nicht, einen mäßigen Vorrath von Leinenzeug zu haben; allein ſich mit dergleichen beinahe auf Lebenszeit zu verſorgen, wie es zuweilen geſchieht, iſt keineswegs rathſam. Der Werth, welcher darin ſteckt, wird, in Geld verwandelt und hier in Land und Vieh angelegt, ſich ſo gut verzinſen, daß damit jederzeit, wann es gebraucht wird, leicht das Doppelte angeſchafft werden kann, zumal da baumwollene Stoffe ſehr ſchön, dauerhaft und billig hier zu Lande verfertigt werden. Betten ſind nothwendig für die Reiſe, allein dazu ſind Matratzen von Pferdehaaren oder Seegras und wollene Decken hinlänglich. Federbetten halten wir für überflüſſig, beſonders wenn ſie von hier weiter nach den weſtlichen Staaten transportirt werden ſollen, woher man Federn hier zu Markte bringt. Die nothwendigen Gegenſtände ſollten in leichte Kiſten, Koffer oder ſtarke Reiſeſäcke gepackt ſeyn, damit ſie am Bord des Schiffes und auf der Weiterreiſe weniger hinderlich werden. Zum Einſchiffen iſt Bremen für den größeren Theil der Deutſchen der geeignetſte Hafen. Dort ſind eine Anzahl Schiffseigenthümer ſchon ſeit Jahren darauf eingerichtet, Auswanderer hierher zu befördern. In Hinſicht der Wahl des Schiffes muß ſich der Auswanderer ſchon auf die Fürſorge ſeines Commiſſionärs verlaſſen, indem er ſelbſt, mit dem Seeweſen unbekannt, nicht im Stande ſeyn würde, ein richtiges Urtheil zu fällen. So viel glauben wir aber Jedem, der über Bremen kommt, im Allgemeinen an die Hand geben zu können, daß er denjenigen Schiffen, welche in Bremen oder hier in Baltimore zu Hauſe gehören, gemeiniglich den Vorzug geben kann, weil dieſe durch lange Erfahrung mit allen Erforderniſſen der Reiſe bekannt ſind, und es ihnen mehr darum zu thun ſeyn muß, ihren guten Ruf zu erhalten, als einem Schiffe, welches nur zufällig eine einzelne Ladung Paſſagiere bringt. In Bremen iſt eine löbliche Verordnung, nach welcher der Eigenthümer oder Kapitän eines Schiffes, das Paſſagiere ladet, vor ſeiner Abreiſe beweiſen muß, daß es auf 90 Tage mit Proviant und Waſſer für die volle Zahl der Paſſagiere verſehen iſt. Hierdurch iſt der Paſſagier hinlänglich gegen Mangel geſchützt, ſelbſt wenn eine Reiſe ungewöhnlich lang ſeyn ſollte. Auch in Holland ſind von der Regierung ähnliche Verordnungen zum Schutze von Auswanderern erlaſſen. Die meiſten Reiſen von Amſterdam, Rotterdam oder Bremen hierher werden innerhalb 50 Tagen zurückgelegt. Wenn der Paſſagier mehr als gewöhnliche Bequemlichkeiten haben will, ſo wird er ſich am Einſchiffungsorte manche Kleinigkeiten anſchaffen können, worüber ihm ſein Commiſſionär Rath ertheilt.

(Beſchluß folgt.)

---

8. Durchſchnitts-Weinpreiſe vom Monat Januar 1835.

	1834r, pr. Fuder, rother.	weißer.	
Ueberlingen . .	160 fl.	118 fl.	— kr.
Radolphzell . .	170 „	130 „	— „
Stockach . . .	100 „	80 „	— „
Engen	200 „	100 „	— „
Lörrach	— „	150 „	— „
Staufen . . .	240 „	161 „	40 „
Villingen . . .	200 „	180 „	— „
Freiburg . . .	180 „	130 „	— „
Emmendingen . .	160 „	137 „	30 „
Endingen . . .	150 „	110 „	— „
Ettenheim . . .	180 „	100 „	— „
Bühl	330 „	160 „	— „
Bruchſal . . .	— „	166 „	40 „
Mosbach . . .	— „	200 „	— „

Indem wir gegenwärtige von den Marktgerichten uns mitgetheilten Weinpreiſe bekannt machen, erſuchen wir zugleich die betreffenden Großherzoglichen Domänenverwaltungen um ähnliche Nachrichten aus ihrem Bezirke, da wir hoffen dürfen, die Notizen über die Preiſe des vorjährigen Weines dadurch mehr vervollſtändigen zu können.

Die Redaktion.

Digitized by Google

Landesprodukten-Preiſe.

Vom 3. bis 10. Februar 1835 koſtete:

zu	Heu, der Centner. fl.	kr.	Kartoffeln, der Seſter. fl.	kr.	Kornſtroh, à 100 Bund. fl.	kr.	Hopfen, der Centner. fl.	kr.	Mohnſamen, das Malter. fl.	kr.	Reps, das Malter. fl.	kr.
Conſtanz .	1	48	—	9	25	—	—	—	18	—	—	—
Ueberlingen	1	30	—	6	22	—	—	—	18	45	17	30
Radolphzell	2	36	—	6	20		—	—	—	—	—	—
Möskirch .	1	45	—	6	20	—	—	—	—	—	—	—
Stockach .	2	—	.	8	30	—	—	—	—	—	20	—
Engen . .	2	—	—	12	—	—	—	—	—	—	—	—
Bonndorf	1	30	—	7	36	—	—	—	—	—	—	—
Löffingen .	—	—	—	8	—	—	—	—	—	—	—	—
Villingen	1	20	—	8	33	20	60	—	—	—	20	—
Rheinheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lörrach . .	2	—	—	—	30	—	—	—	—	—	—	—
Müllheim	1	48	—	10	30	—	—	—	—	—	—	—
Staufen .	1	48	—	10	35	—	—	—	25	—	24	—
Freiburg .	1	30	—	12	30	—	—	—	22	40	21	30
Emmend.	1	30	—	10	25	—	—	—	22	30	22	30
Endingen	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ettenheim	2	42	—	10	36	40	60	—	22	15	18	20
Lahr . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Wolfach .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Gengenbach	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Offenburg	2	12	—	10	30	—	—	—	—	—	—	—
Oppenau .	1	48	—	15	24	—	—	—	—	—	—	—
Oberkirch	1	48	—	16	20	—	—	—	—	—	—	—
Achern .	1	48	—	10	28	—	—	—	21	—	23	—
Bühl . .	2	30	—	12	30	—	—	—	—	—	—	—
Baden. .	2	—	—	12	25	—	—	—	—	—	—	—
Gernsbach	2	—	—	15	20	—	—	—	—	—	—	—
Raſtatt .	2	12	—	12	23	—	—	—	—	—	—	—
Pforzheim	2	20	—	20	—	—	—	—	—	—	—	—
Durlach .	2	28	—	14	30	—	—	—	22	—	20	—
Bruchſal .	2	24	—	—	24		—	—	22	—	—	—
Mannheim	2	—	—	12	22	—	28	—	—	—	—	—
Heidelberg	1	28	—	—	18	20	—	—	—	—	—	—
Mosbach .	2	30	—	10	25	—	80	—	—	—	—	—
Wertheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Durchſchnitt	1	58	—	11	26	38	57	—	21	34	20	45

Das Malter Erbſen koſtete in Staufen 18 fl., in Freiburg 11 fl. 40 kr., in Emmendingen 12 fl., in Achern 7 fl., in Pforzheim 12 fl. 40 kr., in Durlach 12 fl. und in Heidelberg 14 fl.

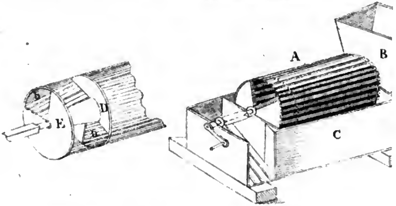
Getreide-Preiſe.

Vom 3. bis 10. Februar 1335 koſtete das neubadiſche Malter:

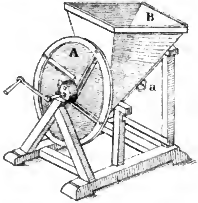
zu	Weizen. fl.	kr.	Kernen. fl.	kr.	Korn. fl.	kr.	Gerſte. fl.	kr.	Dinkel. fl.	kr.	Haber. fl.	kr.
Conſtanz .	—	—	10	39	7	18	6	—	—	—	3	24
Ueberlingen	—	—	9	10	6	—	5	45	—	—	3	31
Radolphzell	—	—	8	59	5	48	5	36	—	—	3	40
Möskirch .	—	—	8	—	5	—	5	30	3	15	3	30
Stockach .	—	—	8	'	—	—	—	—	—	—	3	27
Engen . .	—	—	8	40	—	—	6	—	—	—	3	40
Bonndorf	—	—	8	40	6	20	6	—		—	3	40
Löffingen .	—	—	8	20	6	—	5	40	—	—	3	59
Villingen	—	—	8	58	—	—	5	20	4	58	3	45
Rheinheim	9	22	8	44	—	—	—	—	—	—	—	—
Lörrach . .	—	—	9	5	—	—	—	—	—	—	—	—
Müllheim	10	—	—	—	5	30	4	40	—	—	4	30
Staufen .	10	10	—	—	6	10	5	20	—	—	—	—
Freiburg .	10	40	—	—	6	30	:	40	—	—	4	20
Emmend.	10	40	—	—	7	—	6	30	—	—	4	—
Endingen	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ettenheim	9	30	10	30	6	10	5	30	—	—	—	—
Lahr . . .	10	2	10	8	—	—	5	28	—	—	4	15
Wolfach .	—		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Gengenbach	10	—	10	30	7	30	—	—		—	4	12
Offenburg	9	19	10	15	—	—	6	6	—	—	4	12
Oppenau .	10	—	11	—	—	—	7	—	—	—	4	30
Oberkirch	9	—	10	15	6	—	6	—	—	—	4	15
Achern . .	—	—	—	—	6	30	6	30	4	18	4	6
Bühl . . .	—	—	11	—	7	—	6	—	4	30	—	—
Baden .	9	40	10	45	7	—	6	—	4	30	4	48
Gernsbach	10	—	10	35	—	—	—	—	4	35	4	30
Raſtatt .	9	20	10	48	6	30	6	10	—	—	4	30
Pforzheim	—	—	9	55	—	—	6	—	4	20	4	—
Durlach .	9	—	9	50	6	15	6		—	—	4	9
Bruchſal .	—	—	9	48	—	—	6	22	—	—	4	12
Mannheim	8	31	—	—		—	5	49	4	11	4	2
Heidelberg	—	—	9	6	6	42	6	26	4	31	4	37
Mosbach .	—	—	8	44	—	—	—	—	3	54	—	—
Werlheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3	25
Durchſchnitt für Baden	9	42	9	38	6	23	5	54	4	18	4	2
Heilbronn	8	58	—	—	5	2.	5	58	3	55	3	45
Mainz .	7	44	—	—	5	41	4	43	2	55	3	46
Schaffhauſ.	—	—	9	20	—	—	6	52	—	—	3	49

Druck von G. Braun.

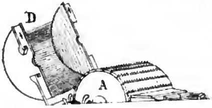
Maschine zum Waschen von Wurzelwerk aller Ar



Maschine zum Schneiden von Wurzelwerk aller Art und Entleer



Maschine zum Zerreiben von Runkelrüben, Kartoffeln u.



Digitized by Google

Digitized by Google

N: 8. **1835.**

Karlsruhe 20. Februar.

Landwirthſchaftliches Wochenblatt

für das

Großherzogthum Baden.

Herausgegeben von der Centralſtelle des landwirthſchaftlichen Vereins.

Inhalt: 1) Die neueſten und beſten Werkzeuge zum Waſchen, Zerkleinern und Zerreiben der Wurzelgewächſe, wie z. B. Kartoffeln, Rüben ꝛc. (Beſchluß.) 2) Vornahme einer Weinmuſterung durch die Weinheimer Abtheilung in Heidelberg. 3) Bekanntmachung der Großh. Badiſchen Geſellſchaft des Phönix in Karlsruhe. 4) Wurzelrebenverkauf. 5) Verzeichniß der im Jan. 1835 aufgenommenen Vereinsmitglieder. 6) Ueber die Auswanderungen nach Nordamerika. (Beſchluß.) 7) Getreidepreiſe.

1. Die neueſten und beſten Werkzeuge zum Waſchen, Zerkleinern und Zerreiben der Wurzelgewächſe, wie z. B. der Kartoffeln, Rüben ꝛc.

(Beſchluß.)

In Abſicht auf die Zuſammenſetzung der Scheibe bemerken wir, daß dieſe entweder aus Holz oder in Gußeiſen zu geſchehen pflegt. Letztere verdient jedoch den Vorzug, weil ſie neben größerer Dauerhaftigkeit mit einem nur unbedeutend höhern Koſtenaufwande verknüpft iſt, als die erſtgenannter Art, welche eine äußerſt ſorgfältige Arbeit erfordert, wenn dieſe brauchbar werden ſoll.

Von beſonderer Eigenthümlichkeit ſehen wir die Stellung der Meſſer.

Früher ſtanden ſie in vertikaler Richtung oder übers Kreuz; der Schnitt, den ſie auf die zu ſchneidenden Gegenſtände ausübten, war alſo dem eines Stoßhiebes gleich. Dies hatte aber das Nachtheilige, daß die Meſſer blos an einem Punkte der Schneidefläche ihre Werkſamkeit zeigten, und deßhalb nicht nur ungleich, ſondern auch bälder abgenutzt wurden, überdies aber die Umdrehung der Scheibe mehr Kraftanſtrengung bedurfte. Bei der vorliegenden Maſchine ſind jedoch dieſe Mängel entfernt, indem die Meſſer zwar ebenfalls in rechten Winkeln, jedoch ſo unter ſich geſtellt ſind, daß keines derſelben bei ſeiner Verlängerung in die Richtung des andern fällt. Dadurch iſt bewirkt, daß ſie nach ihrer ganzen Länge einen fortlaufenden Schnitt bilden, und ſo neben größerer Leiſtungsfähigkeit und geringerer Abnutzung weniger Kraftaufwand nöthig haben.

Das geſchnittene Wurzelwerk wird zwar durch dieſe Maſchine nicht wie beim gewöhnlichen Verfahren in Würfel, ſondern in Scheiben, wie die Rettige, rothe Rü-

Digitized by Google

ken ꝛc. geſchnitten, demungeachtet aber vom Vieh eben ſo leicht verzehrt; man hat deßhalb auch die an einigen Orten, Behufs eines um ſo ſtärkern Zerkleinerns des Wurzelwerks quer über die Meſſer angebrachten Meſſerchen als überflüſſig wieder entfernt.

Zum bequemen Wegnehmen und Anmachen der Meſſer, wenn ſie ſtumpf und zu ſchleifen ſind, werden dieſelben mit Schrauben an die Scheibe befeſtigt. Ebenſo läßt ſich vermittelſt der Stellſchraube a der Füllkopf beliebig weit an die Scheibe rücken, je nachdem dies die zu ſchneidenden Gegenſtände erfordern, und man ſolche in dicke und dünne Scheiben zu ſchneiden gedenkt.

Ein ſolches Näherſtellen wird namentlich beim Gebrauche der Maſchine zum Aufſchneiden der Mohnkörfe nöthig. Auch für dieſen Zweck hat ſich dieſelbe ſo gut erprobt, daß man ſie auf Gütern, wo ein ausgedehnter Mohnbau ſtattfindet, vorzugsweiſe benützt. Es kann damit dieſes Geſchäft nicht allein weit ſchneller und wohlfeiler verrichtet werden, ſondern es wird auch der Samen keineswegs mehr beſchädigt, als bei dem ſonſt üblichen Verfahren.

Von beſonderer Erheblichkeit iſt aber ihre Leiſtungsfähigkeit beim Zerkleinern von Wurzelwerk, was die Wohlfeilheit des Preiſes, den man gewöhnlich für dieſes Geſchäft bezahlt, darthun dürfte.

Es wird nämlich da, wo man es in Akkord gibt, was auf größeren Wirthſchaften mit entſchiedenem Nutzen zu geſchehen pflegt, das Herbeiſchaffen, Waſchen, Schneiden des Wurzelwerks und deſſen Wegtragen nach den Stallungen, per Malter mit 3½ bis 5 kr., je nach der Höhe des Taglohns, bezahlt.

Die Preiſe für eine Schneidmaſchine berechnet der Werkzeugfabrikant Maurer in Gaggenau wie folgt, und zwar:

eine Maſchine der Hofwyler Art, mit unbeweglichem Füllkopf und kreuzweiſe ſtehenden Meſſern, und überhaupt leichterer Conſtruktion . . . . 22 fl.
eine Maſchine der Hohenheimer Art, mit hölzernem Rade . . . . . 33 fl.
mit eiſernem Rade . . . . 44 fl.

3) Die Reibmaſchine.

Die Anwendung beſonderer Maſchinen zum Zerreiben der Runkelrüben für die Zuckerfabrikation fällt in die Zeit der Continentalſperre, in der auch dieſer Betriebszweig in Aufnahme kam. Damals war es Achard, der an die Stelle der gewöhnlichen Reibeiſen eine Scheibe mit Sägeblättern und jene mit dem Behälter für die eingefüllten Rüben in Verbindung ſetzte.

Dieſe Einrichtung erlitt jedoch im Laufe der Zeit manche Abänderungen, beſonders als man in Frankreich die Runkelzuckerfabrikation mit Eifer zu betreiben anfing. Dort rühmt man nun der Zeit als die beſte Maſchine zum Zerreiben der Runkelrüben diejenige, welche Thierry erfunden, und Hallette und Marjotte verbeſſert haben, und in der dem letzten Blatte beiliegenden Zeichnung abgebildet zu ſehen iſt.

In dieſer Form ging ſie auch bereits in die an einzelnen Orten der deutſchen Staaten beſtehenden Runkelzuckerfabriken über.

Der Deutſche begnügte ſich aber nicht allein mit deren Gebrauch für dieſen Zweck, indem er ſolchen auch noch auf weitere, namentlich das Zerreiben von Kartoffeln zur Stärke und von Obſt zur Moſtbereitung ausgedehnt hat.

Namentlich ſoll in Stuttgart bereits eine Anzahl derartiger Maſchinen zu letzterem Behufe im Gange ſeyn, und ihre Leiſtungsfähigkeit ſich wirklich ſo entſchieden erprobt haben, daß der Würtembergiſche Obſtbauverein in einer öffentlichen Bekanntmachung vom 8. September 1834 das Publikum auf den Gegenſtand aufmerkſam zu machen ſich veranlaßt ſah.

Die hauptſächlichſten Beſtandtheile der Maſchine ſind die mit Sägeblättern beſetzte Walze A und das Geſtell B, welche entweder in Holz oder ganz in Eiſen angefertigt werden. Letzteres geſchieht jedoch nur für größere Zuckerfabriken *).

*) Die in unſerer Nähe liegende, großartig und muſterhaft eingerichtete Zuckerfabrik des Hrn. Medicinalraths Ruwe zu Pfungſtadt bei Darmſtadt beſitzt z. B. eine ſolche.

Bei Anfertigung der Walze in Holz wird ſie aus einzelnen, einen Zoll breiten, Dauben wie eine Tonne ſo zuſammengeſetzt, daß man je zwiſchen zwei derſelben ein Sägeblättchen einläßt. Dieſe belaufen ſich im Ganzen auf 75 Stücke und man kann ſich daher von der ausgezeichneten Wirkung, welche die Walze bei gehöriger Umdrehung äußert, leicht einen Begriff machen.

Eine ſo ſchnelle Umdrehung iſt aber auch um ſo wichtiger, als die Preſſen, wenn ſie noch ſo kräftig wirken, den Saft nur aus den zerriſſenen Zellgeweben auszupreſſen vermögen.

Aus letzterem Grunde ſind auch die Rüben mehr nach ihrem Querſchnitte an die Walze zu halten, weil ihre Zellen auf dieſe Weiſe um ſo vollſtändiger zerriſſen werden. Dieſes Halten der Rüben ꝛc. an die Walze darf übrigens nur mit mäßigem Drucke geſchehen, und man bedient ſich dazu der Schieber a, die an dem Ende mit einem Handgriffe verſehen ſind. Da wo man die Maſchine zu Stärkemehl und Moſtbereitung benützt, findet man es zweckmäßiger, über die Walze her ſenkrecht einen Trichter anzubringen, ſo daß die eingefüllten Kartoffeln oder das Obſt durch ſeine eigene Schwere an dieſelbe gedrückt werden.

Damit von dem bei der erſtgenannten Art des Reibens durch die Umdrehung der Walze ſich bildenden Breie nichts verſpritze, wird während der Arbeit der in Charnieren laufende Deckel D aufgelegt. Der Brei ſelbſt ſammelt ſich in dem unterhalb der Walze befindlichen und mit Zink ausgeſchlagenen Trichter C. In der Wirklichkeit findet ſich dieſer jedoch auf der der Laufſcheibe b entgegengeſetzten Richtung, weil auf dieſer Seite das Wegſchaffen des ſich anſammelnden Breies weit bequemer geſchehen kann, wenn anders dieſer nicht, wie in Stärkmehlfabriken, durch eine im Boden des Trichters befindliche Oeffnung unmittelbar auf die weiteren Geräthe, wie z. B. auf die Ausſiebmaſchine, fallen ſoll.

Die Reibmaſchine kann auf mehrfache Weiſe in Bewegung geſetzt werden. Immer wird aber die Wahl derſelben von den örtlichen Verhältniſſen abhängig bleiben.

In Frankreich benützen z. B. die in Verbindung mit einer Gutswirthſchaft betriebenen Fabriken hierzu entweder Pferde oder Ochſen, die an einem Göppel laufen, da dieſe während der Fabrikationszeit ohnehin nicht oder nur wenig für die übrigen wirthſchaftlichen Zweige in Anſpruch genommen werden.

Der Zweck wird alſo auf dieſe Art ungleich wohlfeiler, als durch jede andere Weiſe erreicht, ſo wie man ſich überdies gegen eine beim Gefrieren des Waſſers ſo leicht entſtehende Unterbrechung des Geſchäfts ſichert.

Iſt der Fabrikationsbetrieb nicht ausgedehnt, und es kann eine einfache Vorrichtung genügen, was in dieſem Falle allerdings zu berückſichtigen iſt, ſo läßt ſich die Sache auch durch ein Schwungrad erreichen, wie dies namentlich beim Gebrauche der Maſchine zur Obſtmoſtbereitung der Fall iſt. Die Anſchaffungskoſten eines ſolchen mit den nöthigen Bleigewichten berechnen ſich auf circa 30 fl., wozu ſich noch die der Maſchine ſelbſt mit 50 bis 60 fl. geſellen, auf welchen Betrag ſolche bei ihrer Anfertigung in Holz zu ſtehen kommt.

Daß die Leiſtungsfähigkeit einer mit Schwungrad verſehenen Maſchine nicht unbedeutend iſt, geht aus der oben angeführten Bekanntmachung des Würtembergiſchen Obſtbauvereins hervor. Hiernach vermögen nämlich vier Männer und eine weibliche Perſon in 24 Stunden 80 Säcke voll oder circa 640 Seſter Obſt zu zerreiben, überhaupt aber, ohne eine Stunde der Nacht dazu zu nehmen, täglich 16 Ohm Moſt, ohne Waſſerzuſatz, zu bereiten. Beim Preſſen findet hierbei aber die Einrichtung Statt, daß das Gemahlene in Säcke von gewobenem Bindfaden gefüllt, und dieſe mit Weidengeflechten durchſchichtet, unter eine Preſſe gelegt werden. Dieſe Verfahrungsweiſe liefert nicht nur ein ſchöneres Produkt, ſondern fördert auch die Arbeit ganz außerordentlich.

Nicht weniger ſtark iſt die Leiſtungsfähigkeit der Maſchine beim Zerreiben von Wurzelwerk, wovon in einer Stunde wenigſtens ein Quantum von 35 bis 40 Seſtern zu einem feinen Brei zerrieben, wogegen frei-

ſich durch Anwendung von thieriſcher oder Waſſerkraft das Dreifache geleiſtet werden kann.

Eine einzige Maſchine, wie die vorliegende, wäre daher in manchen Fällen leicht im Stande, daſſelbe Quantum Obſt, wozu in einer Gemeinde oft eine größere Zahl von Moſteinrichtungen beſteht, in der nämlichen Zeit auf Moſt zu verarbeiten.

Schließlich bemerken wir, daß von den hier beſchriebenen Geräthen gut gearbeitete Modelle in den Sammlungen des landwirthſchaftlichen Vereins ſich vorfinden, und ihrer Beſtimmung gemäß an ſolche Inländer, welche ähnliche Geräthe darnach anzufertigen beabſichtigen, auf Verlangen lehnungsweiſe gerne abgegeben werden.

---

2. Vornahme einer Weinmuſterung durch die Weinheimer Abtheilung in Heidelberg.

Den nächſtkommenden 25. Februar Morgens 9 Uhr wird in dem Wirthſchaftslokale auf dem Heidelberger Schloſſe die erſte diesjährige Weinmuſterung für den hieſigen Bezirk abgehalten werden.

Da der vorjährige Wein ſo ſehr gut gerathen, ſo kann man ſich durch eine genaue Zuſammenſtellung und Unterſuchung der verſchiedenen Weingattungen, ſowohl in Rückſicht des Baues und der Behandlung der Weinberge, worin ſie erzogen, als der Kelter- und Kellerbehandlung, intereſſante, wiſſenſchaftliche und praktiſche Reſultate verſprechen. Wir beabſichtigen daher, um die Entwicklung der Weine beſſer beobachten zu können, mehrere Weinmuſterungen im Laufe dieſes Jahres abzuhalten, und fordern alle verehrlichen Weinbergsbeſitzer unſers Bezirks auf, Proben ihrer ſelbſterzogenen Weine mit den nöthigen Notizen über deren Erzeugung, entweder ſelbſt mitzubringen, oder doch wenigſtens den Tag vorher in wohlverſiegelten und bezeichneten Flaſchen der Verwaltung in Heidelberg (Hrn. Garten-Inſpektor **Metzger** daſelbſt) zuzuſenden.

Für die Deputation der Unter-Rheinkreis-Abtheilung des landw. Vereins in Weinheim.
Der Vorſtand:
Freiherr v. **Babo**.

---

3. Bekanntmachung der Großh. Badiſchen Geſellſchaft des Phönix in Carlsruhe.

Nachdem die Großh. Badiſche Geſellſchaft des **Phönix**, zur Verſicherung gegen Brandſchaden, die Staatsgenehmigung erhalten, die Organiſation des Unternehmens gehörig vorbereitet iſt, die Operationen bereits begonnen haben, und alle Anzeichen vorhanden ſind, welche für das glückliche Gedeihen dieſes vaterländiſchen Unternehmens wohl keinen Zweifel übrig laſſen, werden nunmehr ſämmtliche ſtimmfähige Aktionärs der Geſellſchaft zur General-Verſammlung auf Donnerſtag den 26. Februar d. J., Vormittags 9 Uhr, eingeladen, ſich in dem großen Saale des Rathhauſes dahier einzufinden, bei welchem Anlaß der definitive Verwaltungsrath zu erwählen iſt, ſo wie die Statuten und übrigen organiſchen Beſtimmungen definitiv feſtzuſetzen ſind.

Carlsruhe, den 9. Februar 1835.

Der proviſoriſche Verwaltungsrath.

---

4. Wurzelrebenverkauf.

Aus der Rebſchule des Unterzeichneten ſind Wurzelreben aller Sorten Weinbergstrauben und Tafeltrauben um billige Preiſe abzugeben.

Bronner,
Apotheker in Wiesloch.

Digitized by Google

5. Auszug aus dem Mitglieder-verzeichniß.

Januar 1835.

Zugang.

A. Ordentliche Mitglieder im Auslande.

1) Wöllwarth, Frhr. v., K. Würtembergiſcher Oberlieutenant und Rittergutsbeſitzer zu Eiſingen bei Aalen.
2) Rüder, Kanonikus und Kammeraſſeſſor in Leipzig.
3) Plieninger, Dr., Profeſſor und Sekretär des landwirthſchaftlichen Vereins in Stuttgart.
4) Oppel, Kaſſier am landw. Inſtitut in Hohenheim.
5) Petſch, Oekonom in Frankfurt a. M.
6) Strauch, J. C., in Frankfurt a. M.
7) Stahl, Kammerrath in Karnenberg, im Herzogthum Naſſau.
8) Dörnberg, Frhr. v., Oberforſtmeiſter in Lorſch.

B. Ordentliche Mitglieder im Inlande.

I. Dirigirende Abtheilung.

1) Volz, Profeſſor an der polytechniſchen Schule in Karlsruhe.
2) Armbruſter jun., Chriſtoph, Landwirth in Söllingen.
3) Pfnorr, Obriſt und Commandeur des Leib-Infanterieregiments in Karlsruhe.
4) Paulus, Sonnenwirth in Spöck.
5) Fetzner, Kronenwirth daſelbſt.
6) Grab, Albert, Gutsbeſitzer in Pforzheim.
7) Weber, Ferd., Kronenwirth daſelbſt.
8) Eberle, Chriſtoph, Bürgermeiſter in Brötzingen.
9) Brenner, Seraphim, Bürgermeiſter und Kaufmann in Neuhauſen.
10) Huber, Heinrich, Gemeinderath in Hilsbach.
11) Seitz, Jakob, Gemeinderath daſelbſt.
12) Roth, Joh., Gemeindsverrechner in Daudenheim.

Ein Mitglied iſt wieder eingetreten.

II. Seekreis-Abtheilung.

1) Frei, Benedikt, in Göſchweiler.
2) Ketterer, Joseph in Steiſelfingen.
3) Kuttruff, Bürgermeiſter in Bachheim.
4) Scherrer, Mathä, Landwirth daſelbſt.
5) Fritſchi, Martin, Altvogt daſelbſt.
6) Buck, Bürgermeiſter in Dürrheim.
7) Hofacker, Georg Anton, Gemeinderath in Ueberlingen.

III. Ober-Rheinkreis-Abtheilung.

Kürzel, Franz Sales, Aktuar in Freiburg.

IV. Unter-Rheinkreis-Abtheilung in Weinheim.

1) Chelius, Dr., Hofrath u. Profeſſor in Heidelberg.
2) Schmaltz, M., in Mannheim.
3) Herbig, Schullehrer in Plankſtadt.
4) Borngeſſer, Gaſtgeber in Heidelberg.
5) Gräff, Hofrath u. Prof. in Mannheim.
6) Hoff, Heinrich, Buchhändler daſelbſt.
7) Keidel, Gaſtwirth in Heidelberg.
8) Mohr, Buchhändler in Mannheim.
9) Nebel, Dr, Medizinalr. in Heidelberg.
10) Quilliame, Hubert, Partikülier in Mannheim.
11) Steinam, Poſtmeiſter in Heidelberg.
12) Streicher, Amtsaſſeſſor daſelbſt.
13) Wannemann, P., Partikulier in Mannheim.
14) Widmann, Poſtwagenexpeditor in Heidelberg.
15) Würth, Rathsſchreiber in Käferthal.
16) Greiſer, Ignaz, Pfarrer in Sandhofen.
17) Schmitt, D., Gaſtwirth in Rohrbach bei Heidelberg.
18) Rantzau, Graf Kuno v., in Heidelberg.
19) Clarmann, G., in Heidelberg.
20) Seyfriede, J. P., daſelbſt.
21) Freudenberger, Ph. G., von da.
22) Kraus, Joseph, daher.
23) Düringer, Franz, Küfermeiſter in Mannheim.
24) Briſchle, Anton, von Ziegelhauſen.
25) Winkler, botan. Gärtner in Heidelberg.
26) Frauenfelder, Lehrer in Käferthal.

V. Unter-Rheinkreis-Abtheilung in Wertheim.

1) Steppes, Fürſtl. Aſſeſſor in Wertheim.
2) Käßer, Poſthalter daſelbſt.

Die Summe der Mitglieder betrug nach

Seite 430 des vorigen Jahrgangs	1443
hierzu	57
Stand am 1. Februar 1835 . . .	1500

---

6. Ueber die Auswanderungen nach Nordamerika.

(Beſchluß.)

Reiſet man mit Kindern, ſo möchte es rathſam ſeyn, einige leicht verdauliche Speiſen, als getrocknetes Obſt und dergleichen mitzunehmen, da die Schiffskoſt derb und ſchwer iſt. Zur Reiſe hierher möchten wir vorzugsweiſe das Frühjahr empfehlen, damit der Einwanderer hier nicht ſogleich nach Ankunft dem ſtrengen Winter entgegen gehe. Die Reiſe iſt dann gewöhnlich kürzer, und hier an der Küſte nicht ſo beſchwerlich, als in den drückend heißen Sommermonaten. Iſt es aber die Abſicht des Emigranten, ſich nach Neworleans einzuſchiffen, um von dort bequemer und mit weniger Koſten auf Dampfboten ſeine Reiſe ſtromaufwärts nach den weſtlichern Staaten Arkanſas, Miſſouri, Illinois, Indiana oder Michigan zu vollenden, ſo iſt die frühzeitige Abreiſe um ſo mehr zu empfehlen, weil es im Sommer und Herbſt an den Ufern des Miſſiſippi mehr oder weniger ungeſund iſt. Wer ſeine Abreiſe nach Neworleans nicht vor Mitte Mai antreten kann, thut dann beſſer, ſie bis ſpät im Herbſt zu verſchieben; die Fahrt nach jenem Hafen bringt ihn bald in ein milderes Klima, als er verläßt. Hier angekommen, thut der Paſſagier wohl, nicht Jeden, der ſich ihm aufdrängt, zu ſeinem Vertrauten zu machen, ſondern wenn er Raths oder ärztlicher Hülfe bedarf, ſich an einen der Beamten der deutſchen Geſellſchaft zu wenden, oder auch ſeinen Kapitän zu fragen, der ihm beſſer rathen wird, als unnütze Subjekte, die ihn ihres eigenen Vortheils wegen ſo oft beläſtigen. Zum Transport ſeiner Effekten findet er am Landungsplatze Wagen, die regelmäßig in das Innere fahren; die Frachten ſind für die Entfernung mäßig. Trifft er hier in ſehr heißer Jahreszeit ein, ſo iſt ihm beſondere Vorſicht anzuempfehlen; er kleide ſich dann leicht und richte ſich in dieſer Hinſicht nach den Eingebornen, laufe nicht unnöthiger Weiſe in der Mittagsſonne herum, ſondern benutze dazu lieber den frühen Morgen oder Abend. Er hüte ſich vor unmäßigem Genuß von Obſt, vor vielem, beſonders kaltem Trinken, und ſtille ſeinen Durſt nur mäßig und langſam. Wir haben hier ſchon zu viele Beiſpiele von Unglück geſehen, das durch Unachtſamkeit der Art hervorgebracht wurde und ganz leicht mit gewöhnlicher Vorſicht hätte vermieden werden können. Die Reinlichkeit des Körpers und der Kleidung, welche aller Orten eine ſehr zu empfehlende Tugend iſt, gehört in warmen Klimaten zu der Pflicht der Selbſterhaltung. Wir können ſolche nicht dringend genug der geringeren Klaſſe unſerer Landsleute, die nach Amerika herüber kommen, anempfehlen. Sie iſt nicht nur der Geſundheit halber nothwendig, ſondern auch zugleich ein offener Empfehlungsbrief. Fragt man uns, auf welche Weiſe der Paſſagier ſeine Gelder herüber ſchaffen ſoll, ſo können wir darauf eine richtige Antwort geben. Sind es nicht mehr als ein Paar hundert Thaler, ſo wird es am leichteſten ſeyn, er bringt Spaniſche und Amerikaniſche ganze und halbe Thaler mit, oder auch Brabanter-Kronenthaler, Franzöſiſche Fünffrankenſtücke und Goldmünzen, die jetzt hier zu einem günſtigen Kurſe gewechſelt werden; aber ja nicht Preußiſche Thaler, bei denen er ſtets verliert. Am ſicherſten iſt es, daß der Paſſagier Wechſel von ſichern Handlungshäuſern mitbringt. Mitunter haben wir aber auch geſehen, daß er Wechſel auf entfernte Plätze, ſogar Neworleans hat, bei denen er hier auf ein Paar Prozent Schaden rechnen muß. Iſt der Betrag bedeutend, ſo würde ſich wahrſcheinlich der Einwanderer eben ſo gut ſtehen, wenn er ſeine Gelder in Europa bei einem ſicheren Hauſe deponirte, und von ſolchem Akkreditivbriefe mit hierher brächte, um alsdann von hier

Digitized by Google

dagegen traſſiren zu können. Wechſel auf Rotterdam, Amſterdam, Bremen, Hamburg und London ſind hier immer zu begeben. Bei der groſſen Anzahl von Zettelbanken in den vereinigten Staaten kann der Ankömmling unmöglich das gute Papiergeld von dem zweifelhaften oder ſchlechten unterſcheiden; wir rathen ihm deßhalb, ſich durchaus mit keinen Banknoten zu befaſſen, als ſolchen, welche die Worte Bank of the United States enthalten. Nur dieſe Noten der vereinigten Staatenbank, wovon die kleinſten auf fünf Dollars lauten, ſichern dem Inhaber im ganzen Lande das Recht, Zahlung in Silber zu bekommen, und ſind deßhalb des leichteren Transports wegen dem baaren Silber vorzuziehen. Bei dem Umwechſeln der gröſſeren Noten hüte ſich der Emigrant alſo ja, nichts als dieſe oben bezeichneten Noten, oder Silber, zu nehmen. Wo und wie der Eingewanderte nun im Innern des Landes ſeine beſte Niederlaſſung bewirken kann, darüber ſind wir nicht im Stande, eine ganz richtige Anſicht zu geben. Es ziehen Viele nach Pennſylvanien, und finden dort ihr Fortkommen; mehr noch ſind kürzlich weiter weſtlich gegangen nach den Staaten Ohio, Indiania, Illinois, und ſelbſt bis Miſſouri und Michigan. Wir rathen unſern Landsleuten, darüber nicht eher zu entſcheiden, als nach erfolgter Ankunft hier, ausgenommen, wenn ihnen glaubwürdige Berichte zugekommen ſind, denen ſie mit Vertrauen folgen können. Wenn wir nach unſerer aufrichtigen Meinung ein Urtheil fällen wollten, ſo möchten wir ſagen, der Staat Ohio verdiente wohl den Vorzug vor den andern weiter weſtlich gelegenen Staaten, einmal weil deſſen Lage ſo günſtig für alle großen Märkte iſt, und dann auch, weil der Staat ſchon ſo ſehr angebaut iſt, und der neue Ankömmling ſich aus dieſem Grunde dort nicht ſo ſehr Krankheiten ausſezt, als in den weniger bebauten Staaten. Das urbar gemachte Land iſt wohl um eine Kleinigkeit theurer, als in jenen, allein auch hier, ſo wie dort, noch viel Land zu 1¼ Dollars (etwa drei Gulden) für den Acker von der Regierung zu haben. Die großen atlantiſchen Märkte, wie Newyork, Philadelphia und Baltimore rivaliſiren jezt, um Kanäle und Eiſenbahnen nach Ohio anzulegen, und durch dieſe erleichterte Communikation und bedeutend verringerte Transportkoſten gewinnen Ohios Produkte an Werth. Die weiter weſtlich gelegenen Staaten haben dieſen für Ohio entſchiedenen Vortheil nicht, und ſind beinahe einzig auf Neworleans als ihren Abſazmarkt beſchränkt, welcher aber nicht der beſtändigſte, und bei der großen Wärme auch für manche Produkte unpaſſend iſt. Wem es aber in Ohio nicht gefällt, hat nichts verſäumt, und kann leicht ſeinen Weg weiter weſtlich verfolgen. Uns dünkt, daß deutſche Emigranten ſich zur Regel machen ſollten, ſich in keinem Bezirke dieſer Staaten niederzulaſſen, wo das Klima dem vortheilhaften Anbau von Weizen und Roggen nicht angemeſſen iſt. Diejenigen Gegenden, welche Welſchkorn, ausſchließlich anderer Getreidearten, Baumwolle, Zucker, Taback u. ſ. w. hervorbringen, paſſen, unſeres Erachtens, gewöhnlich nicht für deutſche Landleute, weil ſie die Kultur dieſer Pflanzen nicht verſtehen, welche auch meiſtens durch ſchwarze Arbeiter und in den Staaten betrieben wird, wo noch Sklaverei herrſcht; da hingegen Deutſche in ihrer fleißigeren und ſorgfältigeren Bearbeitung der Weizen- und Roggenfelder den meiſten Amerikanern ſehr überlegen ſind. Es dürfte vielleicht für den Landmann, wenn er auch ein mäßiges Vermögen mitbringt, am rathſamſten ſeyn, zuförderſt, ehe er ſich ankauft, auf einige Jahre ein kleines Gut zu pachten, oder eine Zeitlang um Lohn zu arbeiten, bis er hinreichende Einſicht und Lokalkenntniß erlangt hat, um ſein Geld auf die zweckmäßigſte Weiſe und am rechten Orte anzulegen. Ueber Handwerker viel zu erwähnen, erlaubt uns der beſchränkte Raum dieſer Blätter nicht, da es bei der großen Anzahl und Verſchiedenheit der Gewerbe zu ſehr ins Detail übergehen würde; ſo viel ſey jedoch geſagt, daß *nur vorzüglich geſchickte Arbeiter auf eine ſichere Anſtellung rechnen dürfen*, dagegen minder gewandte ſchwerlich andere Beſchäftigung als Straßen- und Kanalbau finden wer

den. Bei Ertheilung der vorſtehenden Warnungen und Winke hat uns einzig und allein der Wunſch beſeelt, unſern lieben Landsleuten die Thränen der Reue zu erſparen, die wir ſo oft fließen ſahen, und ſie mit der geringſten Erſchöpfung ihrer Mittel und Kräfte zu ihrem Ziel zu führen, wo nothwendigerweiſe im Verhältniß zur Ausſaat nur geerndtet werden kann. Haben wir auch nur in einem einzigen Falle unſern Zweck erreicht, ſo werden wir uns reichlich für unſere Mühe belohnt achten. Es iſt dem Menſchen nur zu eigen, daß er die Vortheile der Gegenwart verkennt, und fernes eingebildetes Glück überſchätzt! Der, welcher im Vaterlande für ſich und ſeine Familie ein mäßiges Auskommen genießt, und ſich die Achtung ſeiner Nachbarn erworben hat, jetzt viel auf das Spiel, wenn er die Bande der Gewohnheiten zerreißt, und ſich von Freunden und Vaterland trennt, um im fernen Welttheile ſein Glück zu ſuchen. Ihm wiſſen wir nicht beſſer zu rathen, als: Bleibe im Lande und nähre dich redlich.

Baltimore, den 3. Oktober 1834.

(Folgen die Unterſchriften.)

Möchten dieſe wohlgemeinten Worte nicht ſpurlos verhallen, und diejenige Beherzigung finden, die ſie als ſolche und bei der Wichtigkeit des Gegenſtandes verdienen. Sie werden dann manche Auswanderungsluſtige, welche der hierzu nöthigen Kräfte entbehren, von einem Schritte abhalten, deſſen klägliche Folgen für ſie gewöhnlich nicht ausbleiben, im umgekehrten Falle aber dazu beitragen, daß ſolche Unternehmungen um ſo ſicherer erreicht werden.

Die Redaktion.

Berichtigung.

In Nr. 7, S. 51, Sp. 2, Z. 24 von oben lies, ſtatt: Die, »Der«, und ſtatt: dieſer, »dieſe«.

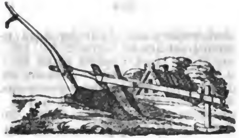
Getreide-Preiſe.

Vom 10. bis 17. Februar 1335 koſtete das neubadiſche Malter:

zu	Weizen.		Kernen.		Korn.		Gerſte.		Dinkel.		Hafer.	
	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Conſtanz .	—	—	10	32	7	15	6	20	—	—	3	36
Ueberlingen	—	—	9	10	5	58	5	50	—	—	—	—
Radolphzell	—	—	8	51	5	19	6	37	—	—	3	40
Möskirch .	—	—	7	50	5	—	5	30	3	15	3	12
Stockach .	—	—	8	6	—	—	—	—	—	—	3	18
Engen . .	—	—	8	40	—	—	—	—	—	—	3	40
Bonndorf	—	—	8	50	6	20	6	10	—	—	3	50
Löffingen .	—	—	9	—	6	—	5	40	—	—	3	50
Villingen	—	—	8	50	—	—	6	20	—	—	3	48
Rheinheim	—	—	8	42	—	—	—	—	—	—	—	—
Lörrach . .	—	—	9	29	—	—	—	—	—	—	—	—
Müllheim	9	30	—	—	5	40	5		—	—	—	—
Staufen .	10	10	—	—	6	10	5	20	—	—	4	30
Freiburg .	11	—	—	—	6	30	8	30	—	—	4	20
Emmend.	—	—	—	—	—	—	—		—	—	—	—
Endingen	8	20	—	—	5	10	5	—	—	—	—	—
Ettenheim	9	20	10	50	6	30	5	20	—	—	—	—
Lahr . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Wolfach .	10	20	10	—	7	30	6	30	—	—	4	—
Gengenbach	10	—	10	30	7	15	7	—	—	—	4	16
Offenburg	9	30	10	12	—	—	6	6	—	—	4	24
Oppenau .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Oberkirch	9	—	10	15	6	—	6	—	—	—	4	15
Achern . .	—	—	—	—	6	30	6	—	—	—	4	30
Bühl . . .	—	—	11	—	7	—	6	—	4	30	—	—
Baden .	10	—	10	45	7	—	6	—	4	—	4	48
Gernsbach	10	—	10	40	7	10	—	—	4	[illegible]	4	28
Raſtatt .	9	35	10	[illegible]	6	45	6	20	—	—	4	36
Pforzheim	—	—	10	—	—	—	6	—	4	24	4	6
Durlach .	9	30	9	50	6	24	6	—	—	—	4	9
Bruchſal .	—	—	9	54	7	—	6	40	—	—	4	15
Mannheim	9	—	—	—	6	17	5	39	5	24	4	11
Heidelberg	—	—	8	50	6	57	6	27	4	37	4	28
Mosbach .	—	—	8	12	—	—	—	—	3	49	—	—
Wertheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3	24
Durchſchnitt für Baden	9	40	9	35	6	25	5	54	4	19	4	9
Heilbronn	9	8	8	38	6	52	6	51	3	52	3	48
Mainz .	7	30	—	—	5	49	4	51	2	26	3	43
Schaffhauſ.	—	—	9	5	—	—	7	37	—	—	4	36

Druck von G. Braun.

Digitized by Google

N: 9.  **1835.**

Karlsruhe 27. Februar.

Landwirthſchaftliches Wochenblatt

für das

Großherzogthum Baden.

Herausgegeben von der Centralſtelle des landwirthſchaftlichen Vereins

Inhalt: 1) Ueber das kurze Schneiden der Tragreben. 2) Die Anzeige verkäuflicher Vorräthe von neuem Wein betreffend. 3) Ueber rachſüchtige Beſchädigungen und Felddiebſtähle. 4) Die Abgabe von Moharſaamen betr. 5) Bekanntmachung der Saamenhandlung von Carl Männing in Karlsruhe. 6) Preisverzeichniß landwirthſchaftl. Maſchinen und Geräthe, die in der Fabrik von Florian Maurer in Gaggenau gefertigt werden. 7) Die Leiſtungen des Brabanter und Schwerz'ſchen Pflugs betreffend. 8) Landesproduktenpreiſe. 9) Getreidepreiſe.

1. Ueber das kurze Schneiden der Tragreben.

Es tritt jetzt die Zeit ein, wo die Reben der Weinberge für ihre künftige Tragfähigkeit vorbereitet, d. h. zugeſchnitten werden. Der gelinde Winter ließ die Reben gehörig reif werden, ſo daß wir allenthalben geſundes Holz haben, und aller Wahrſcheinlichkeit nach einer zweiten geſegneten Weinerndte entgegenſehen dürfen.

Unter dieſen ſchönen Hoffnungen iſt es allerdings unſere Pflicht, daß wir dem Weinſtocke unſere beſondere Aufmerkſamkeit ſchenken, damit wir die edle Gabe zur möglichſten Vollkommenheit zu bringen vermögen.

Eine intereſſante Beobachtung in Betreff des Schneidens der Reben, die ich im verfloſſenen Spätjahre machte, möge den verehrlichen Leſern dieſes Blattes als Fingerzeig dienen, wie vorſichtig man beim Schneiden der Reben ſeyn muß, um guten Wein zu gewinnen.

Ein hieſiger Bürger hatte im verfloſſenen Frühjahre ſeinem Weinberge die Beſtimmung gegeben, daß er ausgehauen und mit Klee beypflanzt werden ſoll. Die Vornahme dieſes Geſchäftes verzögerte ſich aber, durch Umſtände geboten, ſo weit hinaus, bis die Reben zu treiben anfingen. Als darauf Hand ans Werk gelegt werden ſollte, fand der Eigenthümer die Reben ſo mit Scheinen oder Blüthen überſät, daß er, in der Hoffnung, nochmals einen reichen Herbſt zu gewinnen, dieſelben begnadigte, und ſie ſo gerade im ungeſchnittenen Zuſtande fortwachſen ließ.

Die Blühe ging glücklich vorüber und die Reben waren mit kleinen Träubchen ſo überſät, daß ſie einen reichlichen Herbſt verſprachen. Als aber die Zeit der Leſe herbeikam, fand ſich der Eigenthümer in ſeinen beſten Hoffnungen getäuſcht. Die Träubchen konnten ſich wegen allzugroßer Vertheilung der Säfte nicht gehörig ausbilden, die meiſten blieben klein, und die Beeren hatten nicht die gewöhnliche Größe. Eben ſo waren bei der Leſe die Treſter (zerdrückte Trauben) ſehr brockig wegen der vielen Kämme oder Rappen, und hatten demnach weniger Brühe als andere. Was aber hier das eigentlich Bemerkenswerthe und Auffallende war, iſt, daß der Moſt von dieſem ungeſchnittenen Rebſtücke 71 Grad, derſelbe von dem danebenliegenden geſchnittenen Rebſtücke 83 Grade wog, alſo 12 Grade mehr.

Wäre ich nicht ſelbſt an Ort und Stelle geweſen, wo ich den Moſt von dem Weinberge wog, und mich überzeugte, daß beide nebeneinander liegenden Weinberge gleichen Rebſatz, gleichen Boden und gleiche Lage hatten, und zu gleicher Zeit abgeleſen wurden, ich hätte es kaum einer fremden Angabe geglaubt.

Dieſes auffallende Beiſpiel iſt wohl ein unwiderlegbarer Beweis, daß das Beſchneiden der Reben einen weſentlichen Einfluß auf die Qualität des Weines hat, und wir können aus obiger Vergleichung mit Beſtimmtheit annehmen, daß in dem Verhältniſſe, als man die Reben kürzer oder länger ſchneidet, auch die Qualität des Weines beſſer oder geringer wird, d. h. der Wein von kurzgeſchnittenen Reben wird um Vieles beſſer ſeyn, wenn man einer Rebe anſtatt 12 Augen nur 6, und beim Riesling anſtatt der gewöhnlichen 7 bis 8 Augen nur 3 bis 4 anſchneidet.

Auch gibt das obige Beiſpiel wiederholt den Beweis, daß das allzulange Anſchneiden der Reben nicht immer die Maſſe an Wein vermehrt, weil dadurch die Trauben um ſo viel kleiner werden. Wir ſehen daraus zur Genüge, daß der Wein, obgleich ein Produkt der Natur, doch nur durch Hülfe der Kunſt zu dem Grade der Vervollkommnung und Verfeinerung gebracht werden kann, wie ihn unſer einmal verwöhnter Gaumen wünſcht. Mögen deßhalb auch die ſogenannten Naturaliſten, die dagegen eifern, daß man der Natur keinen Zwang anlegen, und die Gewächſe nicht verſtümmeln und ſie in ihrer naturgemäßen Entwicklung nicht hemmen ſoll, ſagen, was ſie wollen, die Thatſache bleibt unwiderleglich, je kürzer der Schnitt, je beſſer der Wein.

Dieſer Grundſatz führt uns auf die Wahrheit der Belehrungen zurück, die uns die Direktion im verfloſſenen Jahre in dem landwirthſchaftlichen Wochenblatte in dieſer Beziehung gab, nämlich, daß man für den Riesling nur den Zapfenſchnitt, d. h. den Bockſchnitt oder Stockſchnitt, und für die anderen Rebſorten die Halbbogen-Erziehung oder die Rheingauer-Erziehung anwenden ſoll, um den beſtmöglichen Wein zu gewinnen.

Mögen alle diejenigen das Obige beherzigen, welche ihr Heil in den großen Bögen ſuchen, die an Umfang oft dem eines Pflugrades gleichkommen. Sie werden immer, auch in den beſten Lagen, ein Mittelmäßiges erzielen, während ſie durch beſſere Behandlung weit beſſeres, aber auch weit werthvolleres Produkt gewinnen könnten. Die Zeit iſt nun einmal nicht mehr, wo nur der Name Wein befriedigte; gleich uns, die wir auf einer höheren Kulturſtufe in unſerer ganzen Umgebung ſtehen, eben ſo ſtehen auch unſere Bedürfniſſe und unſere Anſprüche höher.

So wie der Fabrikant mit ſeinen Erzeugniſſen ſich nach dem zeitgemäßen Geſchmack ſeiner Abnehmer richten muß, ſo muß ſich auch der berechnende Produzent nach dem Geſchmack ſeiner Käufer richten, und ſeinem Produkte die mögliche Vollkommenheit zu geben ſuchen. Man ſuche daher allmählich den alten Brauch, lange Reben und große Bögen anzuſchneiden, zu verlaſſen, denn er gehört noch der alten Zeit an. Wir leben jetzt in einer anderen Zeit und die Klugheit, ſo wie der zu er-

wartende Vortheil gebieten uns, dem alten Sprüchworte nachzukommen:

„Schicke dich in die Zeit, dann wird es dir wohlgeben."

Bronner.

2. Die Anzeige verkäuflicher Vorräthe von neuem Wein betreffend.

Da im letztverfloſſenen Jahre viele Weine zum ſpäteren Verkauf von den Produzenten eingekeltert wurden, ſo ſind wir in ihrem und des kaufenden Publikums Intereſſe bereit, Anzeigen über Quantum und Preiſe vorräthiger Weine in unſer Blatt aufzunehmen.

Die Redaktion.

3. Ueber rachſüchtige Beſchädigungen und Felddiebſtähle.

Rachſüchtige Beſchädigungen auf dem Felde haben an vielen Orten in einem ſolchen Maaße zugenommen, und werden bei der Unzulänglichkeit der Hutanſtalten und dem Mangel eines, zum dringenden Bedürfniß gewordenen, vollſtändigen Geſetzes über Felddiebſtähle und Feldbeſchädigungen um ſo häufiger werden, als den Bürgermeiſtern die Handhabung der Orts- u. Gemarkungspolizei nach der Gemeindeordnung ganz anheim gegeben iſt, wodurch bei nachläſſigen und ſchwachen Bürgermeiſtern ſehr wenig für die Hut und die Beſtrafung der Feldfrevel und Diebſtähle geſchieht, die tüchtigen und pflichttreuen Bürgermeiſter aber die Rache der ſchlechten und verwegenen Menſchen zu fürchten haben.

Bei Letztern beſteht nämlich ſehr häufig die Meinung, daß jede Strafe in der Willkühr des Richters liege, und ihre Beſtrafung Folge ſeiner Leidenſchaftlichkeit ſey, weil Andere — die etwa wegen mangelhafter Aufſicht nicht angezeigt wurden — für die gleichen Vergehungen nicht geſtraft werden.

Ortsvorgeſetzte ſind zwar gegen rachſüchtige Beſchädigungen einigermaßen durch eine Verordnung geſchützt, wornach der Schaden nach Köpfen auf die Bürger umgelegt wird; allein wenn eine Schlechtigkeit, nämlich die Befriedigung der Rachſucht, einmal bekannt geworden iſt, ſo wendet ſie ſich auch gegen Privaten, die dann ſchutzlos ſind.

Aus dieſen Gründen hat die Gemeinde Haßmersheim (Amts Mosbach) ſchon am 28. September v. J. den Beſchluß gefaßt:

„Daß alle rachſüchtigen Beſchädigungen und Felddiebſtähle, welche über einen Gulden Werth betragen, in ein beſonderes Verzeichniß aufgenommen, in ſofern der Thäter im Laufe des Jahres nicht ermittelt werden kann, der ganze Betrag auf die Bürgerſchaft nach Köpfen ausgeſchlagen, und das Regiſter in der Gemeinderechnung unter der Rubrik: „Social-Ausgaben," gehörig verrechnet werden ſolle *)."

Man glaubt dieſen Beſchluß öffentlich bekannt machen zu müſſen, damit dieſe Einrichtung in ſo lange Nachahmung finde, bis durch ein förmliches Geſetz das Privateigenthum, welches dem Schutze der Orts- und Gemarkungspolizei anvertraut werden muß, dieſen Schutz auch, ſo viel möglich, wirklich findet.

*) In manchen Orten beſtehet ſeit langen Jahren mit günſtigem Erfolge die Anordnung, daß muthwillig eingeworfene Fenſterſcheiben aus der Gemeindekaſſe erſetzt werden. Dieſe hält ſich aber der Art wieder an denjenigen, welcher einmal auf der That ergriffen wird, daß er alle Fenſterſcheiben, welche, ohne den Thäter zu erwiſchen, in letzter Zeit eingeworfen wurden, bezahlen muß.

Aehnliche Anordnungen bei rachſüchtigen Beſchädigungen dürften dieſelbe Folge haben, nämlich die, daß da, wo dergleichen beſtehen, ſehr wenig Fälle der Art vorkommen.

Die Redaktion.

4. Die Abgabe von Moharſaamen betreffend.

Es ſind ſo viele Beſtellungen auf Moharſaamen eingekommen, daß wir aus unſerem kleinen Vorrathe den Beſtellern nur je einen Becher abgeben können, und machen deßhalb das landwirthſchaftliche Publikum darauf aufmerkſam, daß bei der Saamenhandlung von C. Männing dahier Moharſaamen, das Pfund zu 48 kr., und andere gleichfalls zu Futter geeignete Hirſenarten, das Seſter zu 1 fl. 20 kr., zu haben ſind.

Karlsruhe, den 14. Februar 1835.

Die Direktion:

Frhr. v. Ellrichshauſen.

vdt. Barba.

---

5. Bekanntmachung der Saamenhandlung von Carl Männing in Karlsruhe.

Bei Unterzeichnetem ſind folgende Saamen friſch angekommen, und um beigeſetzte Preiſe zu haben.

Weißer Klee, pr. Centner 23 fl.
Rother Klee, pr. Centner 20 fl.
Luzerne (ewiger Klee), pr. Cntnr. 26 fl.
Grauer Riſpenhirſen, pr. Seſter 1 fl. 20 kr.
Rother Kolbenhirſen, pr. Seſter 1 fl. 20 kr.
Mohar, pr. Pfund 48 kr.
Altringham Carotte, neue ſüße, die größte und wohlſchmeckendſte, pr. Loth 12 kr.
Long Surrey Carotte, neue, ſehr große, lange engliſche, pr. Loth 12 kr. (Dieſe beiden Arten bedürfen lockern und tiefen Boden.)
Neue Kugelzwiebel, pr. Loth 12 kr.
Neue Jameszwiebel, dito 12 kr.

Sodann nachſtehende 19 Sorten neue engliſche Feldrüben, welche von ihm unter Benützung der in Nr. 30 des vorjährigen Wochenblattes enthaltenen Adreſſe unmittelbar aus London bezogen worden ſind, und die Aufmerkſamkeit des Publikums mit Recht in Anſpruch nehmen dürften, und wovon das Loth zu 6 kr. abgegeben wird, nämlich:

1) Early Stone turnips, frühe Steinrüben.
2) Scarisbrok, Rübe von Scarisbruk.
3) White round, weiße runde Rübe.
4) Early dutsch, frühe holländiſche Rübe.
5) Globe, Kugelrübe.
6) Tankard, Krugrübe.
7) White Tankard, weiße Krugrübe.
8) White Norfolk, weiße norfolkiſche Rübe.
9) Green globe, grüne Kugelrübe.
10) Pourple top scotch, ſchottiſche Rübe mit Purpurſpitze.
11) Green top scotch, deßgleichen mit grüner Spitze.
12) Green top swedish, deßgleichen ſchwediſche.
13) Pourple top swedish, ſchwediſche mit Purpurſpitze.
14) Green Tankard, grüne Krugrübe.
15) Stubble turnip, Stoppelrübe.
16) Reed round, rothe runde Rübe.
17) Green round, grüne Rübe.
18) Dales hybride, Dale's Baſtardrübe.
19) Maltesse, Maltheſerrübe.

Carl Männing,
Handelsgärtner in Karlsruhe.

---

6. Preisverzeichniß landwirthſchaftl. Maſchinen und Geräthe, die in der Fabrik von Florian Maurer in Gaggenau gefertigt werden.

1) Pflüge.

	fl.	kr.
Ein Schwerziſcher erſter Sorte .	20	—
Ein dito zweiter . .	18	—
Ein dito dritter . .	16	—
Ein Schaar hierzu	4	15
Ein Rieſter	3	30
Ein Sech	2	—
Ein Brabanter	27	—
Ein Häufelpflug mit hölzernen Rieſtern	11	—
Ein Felgpflug	16	30
Ein Grabenpflug	35	—
Ein Pflugſchlitten	4	—

2) Eggen.

	fl.	kr.
Eine Brabanter	8	—
Eine hölzerne verbeſſerte oberſchwäbiſche	8	—
Eine halbeiſerne dito	15	—
Eine ſtarke ganz eiſerne dito	33	—

3) Walzen.

Eine hölzerne Ackerwalze, 1′ 5″ und 5′ lang	13	—
Eine ſteinerne Furchenwalze	9	—

4) Maſchinen zum Säen, Wurzelwerk- und Häckſelſchneiden ꝛc.

Eine Raps-Sämaſchine mit eiſernem Getrieb und zwei beweglichen Säröhren	45	—
Eine Häckſel-Schneidmaſchine, erſte Sorte, mit ganz großem Schwungrad	70	—
Eine dito, mit gewöhnlichem Schwungrad	66	—
Ein Meſſer hierzu	8	—
Eine Häckſel-Schneidmaſchine, zweite Sorte, mit größerem Rad	54	—
Eine dito mit gewöhnlichem Rad	50	—
Ein Meſſer hierzu	5	—
Ein Kartoffelreuter	11	—
Eine franzöſiſche Kartoffelwaſchmaſchine	27	—
Eine dito Wurzelwerkſchneidmaſchine mit hölzernem Rad	33	—
Eine dito mit eiſernem Rad	44	—
Eine engliſche Turnipsſchneidmaſchine	25	—
Eine verbeſſerte Schrotmühle, je nach Qualität	88—136	—
Eine Weinpreßſpindel, das Pfund	—	24
Eine meſſingene Mutter hierzu, das Pfund	—	57

5) Wieſengeräthe.

Ein Brabanter Spaten	1	54
Ein Wieſenſpaten	1	15
Ein Schlitzgrabenzieher	2	—
Ein Mäuſebohrer	2	—
Ein Mäuſezieher	—	48
Ein Mäuſeſtämpfel	—	12
Eine ſtählerne Maulwurfsfalle	—	30

6) Fuhrgeſchirre.

Ein Paar würtembergiſche Halbjoche mit Beſchläg	3	—
Ein Paar dito mit vollſtändigem Ledergeſchirr	13	30
Ein Paar dito mit Gurten	11	—
Ein vierſpänniger Wagen mit zwei Paar Leitern, vollſtändig in Ketten, Radſchuh ꝛc., nach Hohenheimer Art	215	—

Auch werden Wägen jeglicher Art gefertigt; der Preis richtet ſich nach der verlangten Stärke.

Eine Wagen- oder Fuß-Winde, verſchiedene Sorten	12—33	—
Ein Schmierbock neuerer Art	5	24

7) Stallgeräthe.

Ein Dungſchubkarren nach Schweizer Art	8	—

8) Verſchiedene Geräthe.

Ein Niederländer Hopfenmeſſer	—	24
Eine Davies'ſche Holzaxt, das Pfund	—	25
Eine Rindviehzeichenzange	3	30
Eine Schafzeichenzange	3	—
Ein engliſcher Schraubenſchlüſſel	9	—

Außer dieſem können auch Mühlenarbeiten jeglicher Art hier gut gefertigt und bezogen werden.

Einige Geräthe ſind in dieſem Verzeichniß höher berechnet, als in Preiscouranten anderer ähnlicher Fabriken. Solche Preisunterſchiede rühren aber daher, daß alle Holzarbeiten an Pflügen, Eggen ꝛc., aus Ruſchenholz gefertigt werden, wodurch ſich die Koſten erhöhen. Es könnte zwar auf Verlangen ſtatt deſſen auch eine geringere Sorte Holz verwendet, in dieſem Falle aber dann freilich keine gleiche Garantie für gute Arbeit geleiſtet werden.

Seit dem Erſcheinen des letzten Preiscourants in Nr. 15 des landw. Wochenblattes von 1833 haben ſich die Fabrikationsartikel bedeutend vermehrt, und es dürfte

Digitized by Google

deßhalb die Veröffentlichung des gegenwärtigen neueſten Preisverzeichniſſes nicht unwillkommen ſeyn.

Hinſichtlich meiner Leiſtungen beziehe ich mich auf Nr. 6 des landw. Wochenblattes von 1835.

Gaggenau, den 9. Februar 1835.

Florian Maurer,
Fabrikant landw. Werkzeuge.

---

7. Die Leiſtungen des Brabanter und Schwerziſchen Pflugs betreffend.

Herr Stabshalter Maas vom Straßenheimer Hof führt in einem an den Vorſtand der Unter-Rheinkreis-Abtheilung gerichteten Schreiben vom 29. November v. J. über die von ihm vorgenommenen Verſuche mit dem Brabanter, Schwerziſchen und dem dort üblichen Pfluge Folgendes an: „Beſonders auffallend war auch wiederum bei dieſem Verſuche die vollkommene Zerkrümmelung des Bodens durch den Brabanter Pflug gegen die meinigen. Ein Unkundiger hätte jede von erſterem gezogene Furche auf dem durch genannte Pflüge bearbeiteten Felde von drei Morgen leicht erkannt. Während die meinigen Pflüge, welche hier für gut gelten, ihre Furchen in Schwarden legten, bildete der Schnitt beim Barbanter Pfluge nicht einmal fauſtgroße Schollen, der vollkommenen Reinheit der Furchen nicht zu gedenken, die er, wie überhaupt überall, ſo auch bei den Ladenburger und meinen Verſuchen ſtets hinterließ.

Mein Schwager pflügte unlängſt mit dem Schwerz'ſchen Stelzpflug vierſpännig zu einer Tiefe von 12 Zollen. Die Arbeit war nicht nur vorzüglich, ſondern auch für Pflüger und Geſpann ſo leicht, daß er den Pflug für jede ſolche Arbeit zu haben wünſcht."

Vorſtehender Bericht erſcheint als ein um ſo intereſſanterer Beitrag zu der ſchon bei öfteren Veranlaſſungen gegebenen Schilderung über die Vorzüge des Brabanter, namentlich aber des Schwerziſchen Pflugs, als ſolcher das Urtheil eines ſehr erfahrenen Landwirthes enthält, auch die fraglichen Verſuche auf einer Gemarkung vorgenommen worden ſind, welche in der dortigen Gegend den ſchwerſten Boden hat. Die ſchon längſt anerkannte gute Arbeit des Brabanter und Schwerziſchen Pfluges in Baden der Art dürfte alſo hierdurch einen neuen Beweis für ſich erhalten.

Landesprodukten-Preiſe

vom Monat Januar 1835.

1) Brennmaterialien.

Das Klafter	Buchenholz. fl.	Buchenholz. kr.	Eichenholz. fl.	Eichenholz. kr.	Tannenholz. fl.	Tannenholz. kr.	Forlenholz. fl.	Forlenholz. kr.	Torf, 1000 Stück. fl.	Torf, 1000 Stück. kr.
Conſtanz . . .	9	—	—	—	6	30	6	15	2	—
Ueberlingen . .	7	—	5	24	4	—	5	24	1	30
Radolphzell . .	6	—	3	30	3	15	3	12	—	—
Stockach . . .	7	—	—	—	4	40	5	—	—	—
Möskirch . .	5	—	3	—	4	—	4	—	1	—
Engen . . .	6	—	4	—	4	—	4	30	2	—
Bonndorf . .	6	—	—	—	4	—	—	—	—	—
Lörrach . . .	10	30	7	—	—	—	7	30	—	—
Staufen . . .	9	—	6	20	7	—	—	—	—	—
Villingen . .	—	—	—	—	—	—	—	—	2	48
Freiburg . . .	11	—	—	—	7	30	—	—	—	—
Emmendingen .	11	—	8	—	7	—	7	—	—	—
Ettenheim . .	12		9	—	8	3[illegible]	—	—	—	—
Wolfach . . .	8	—	—	—	4	36	4	30	—	—
Offenburg . .	11	—	9	30	6	45	—	—	—	—
Oppenau . . .	8	3[illegible]	5	24	4	24	—	—	—	—
Oberkirch . . .	9	—	7	—	6	30	6	—	—	—
Achern	10	—	6	—	7	—	—	—	—	—
Bühl	10	—	6	—	6	—	6	—	—	—
Baden . . .	11	—	7	30	7	—	—	—	—	—
Gernsbach . .	10	—	7	20	7	15	—	—	—	—
Pforzheim . .	14	—	8	—	8	—	—	—	—	—
Durlach . . .	14	30	11	—	9	—	9	—	—	—
Bruchſal . . .	11	30	9	—	6	—	8	—	2	48
Mosbach . . .	12	—	10	—	—	—	8	—	—	—
Mannheim . .	19	22	13	7	14	42	13	20	4	—
Wertheim . .	17	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Durchſchnitt .	10	12	7	18	6	25	6	31	2	18

2) Futtermaterialien.

	Heu, der Centner.		Repskuchen, à 100 Stück.		Kornſtroh, à 100 Bund.		Dinkelſtroh, à 100 Bund.		Stroh von Sommerfrucht, das 100 Bund.	
	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Conſtanz	2	—	—	—	26	—	23	—	—	—
Ueberlingen	2	6	20	—	26	—	26	40	13	20
Radolphzell	—	—	—	—	25	—	—	—	—	—
Stockach	2	12	—	—	30	—	28	—	22	—
Möskirch	1	15	—	—	—	—	20	—	16	40
Engen	2	—	11	40	—	—	26	40	23	20
Löffingen	—	—	—	—	—	—	33	20	—	—
Bonndorf	1	28	—	—	—	—	33	—	30	—
Lörrach	1	40	—	—	—	—	33	20	16	40
Staufen	2	—	30	—	40	—	30	—	20	—
Villingen	1	30	—	—	33	20	30	—	30	—
Freiburg	2	—	30	—	30	—	—	—	25	—
Emmendingen	1	36	—	—	23	20	16	40	10	—
Ettenheim	2	12	—	—	33	20	—	—	—	—
Wolfach	1	50	11	40	—	—	—	—	—	—
Offenburg	2	12	—	—	30	—	—	—	—	—
Oppenau	1	54	16	—	24	—	20	—	18	—
Oberkirch	2	—	—	—	22	—	—	—	—	—
Achern	1	48	20	—	28	—	24	—	—	—
Bühl	2	30	22	—	30	—	—	—	—	—
Baden	—	—	—	—	25	—	—	—	—	—
Gernsbach	2	—	—	—	20	—	—	—	—	—
Raſtatt	—	—	—	—	25	—	—	—	—	—
Pforzheim	2	12	—	—	—	—	24	—	22	—
Durlach	2	20	—	—	30	—	22	—	20	—
Bruchſal	2	30	—	—	20	—	18	—	16	—
Mosbach	3	—	5	—	25	—	18	—	—	—
Heidelberg	1	27	—	—	17	40	14	20	—	—
Mannheim	2	—	—	—	24	—	16	—	13	—
Wertheim	1	30	—	—	13	20	6	40	—	—
Durchſchnitt	1	58	16	29	25	52	23	11	19	44

	Dickrüben, der zweiſpännige Wagen.		Kartoffeln, das Seſter.
Conſtanz	— fl.	— kr.	9 kr.
Ueberlingen	— „	— „	6 „
Radolphzell	— „	— „	7 „
Stockach	— „	— „	8 „
Möskirch	— „	— „	8 „
Engen	— „	— „	12 „
Löffingen	— „	— „	9 „
Bonndorf	8 „	30 „	8 „
Staufen	— „	— „	9 „
Villingen	— fl.	— kr.	8 kr.
Freiburg	— „	— „	11 „
Endingen	— „	— „	8 „
Ettenheim	8 „	— „	12 „
Wolfach	— „	— „	12 „
Gengenbach	— „	— „	14 „
Offenburg	— „	— „	10 „
Oppenau	— „	— „	16 „
Oberkirch	— „	— „	12 „
Achern	— „	— „	10 „
Bühl	— „	— „	12 „
Baden	— „	— „	12 „
Gernsbach	— „	— „	14 „
Raſtatt	— „	— „	11 „
Pforzheim	— „	— „	20 „
Durlach	— „	— „	14 „
Bruchſal	7 „	— „	15 „
Mosbach	— „	— „	10 „
Mannheim	9 „	— „	15 „
Durchſchnitt	8 fl.	7 kr.	11 kr.

3) Hülſenfrüchte.

Das Malter.	Ackerbohnen.		Bohnen.		Erbſen.		Linſen.		Wicken.	
	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Radolphzell	—	—	—	—	8	20	—	—	—	—
Engen	—	—	—	—	10	—	—	—	—	—
Staufen	—	—	—	—	18	—	—	—	—	—
Villingen	6	40	—	—	6	40	7	—	—	—
Freiburg	—	—	10	—	10	—	11	40	10	30
Emmendingen	—	—	—	—	12	—	12	—	—	—
Ettenheim	6	—	6	40	6	40	—	—	—	—
Gengenbach	—	—	10	—	—	—	—	—	—	—
Oberkirch	—	—	8	—	—	—	—	—	—	—
Achern	—	—	7	—	7	—	—	—	9	—
Bühl	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Baden	—	—	9	—	9	30	14	—	—	—
Pforzheim	—	—	—	—	12	—	12	—	—	—
Durlach	11	30	—	—	11	30	11	30	11	—
Bruchſal	10	—	—	—	10	10	10	10	6	30
Heidelberg	—	—	—	—	10	—	—	—	—	—
Durchſchnitt	7	50	8	27	10	9	11	11	9	15

Digitized by Google

4) Oelſämereien.

Das Malter.	Hanfſamen. fl.	kr.	Leinſamen. fl.	kr.	Mohnſamen. fl.	kr.	Kohlreps. fl.	kr.	Rübenreps. fl.	kr.
Ueberlingen . .	12	—	9	—	20	—	15	—	15	—
Stockach . . .	—	—	—	—	—	—	20	—	18	—
Mößkirch . . .	6	—	7	—	20	—	—	—	18	—
Staufen . . .	—	—	—	—	26	—	24	—	—	—
Villingen . . .	16	—	20	—	—	—	20	—	—	—
Freiburg . . .	15	—	13	10	22	40	22	10	—	—
Emmendingen .	13	30	12	—	22	30	22	30	—	—
Ettenheim . .	9	—	—	—	22	10	20	10	—	—
Wolfach . . .	20	—	22	30	22	30	23	45	—	—
Oberkirch . . .	—	—	—	—	—	—	19	—	—	—
Achern . . .	—	—	—	—	20	—	23	—	20	—
Durlach . . .	—	—	—	—	24	—	22	—	—	—
Bruchſal . . .	12	—	22	—	20	—	24	—	—	—
Mosbach . . .	—	—	13	20	—	—	—	—	—	—
Mannheim . .	—	—	—	—	—	—	25	—	—	—
Durchſchnitt . .	12	56	14	52	21	58	21	35	17	45

5) Verſchiedene andere Handels-produkte.

Der Centner.	Cichorie. fl.	kr.	Flachs, gehechelt. fl.	kr.	Hanf, gehechelt. fl.	kr.	Schleißhanf, gehechelt. fl.	kr.	Hopfen. fl.	kr.
Radolphzell . .	—	—	—	—	40	—	—	—	—	—
Mößkirch. . .	—	—	40	—	36	40	—	—	—	—
Engen	—	—	—	—	48	—	—	—	—	—
Bonndorf . . .	12	30	40	—	34	—	—	—	—	—
Staufen . . .	—	—	45	—	43	20	—	—	—	—
Villingen . .	13	30	66	40	38	—	—	—	60	—
Freiburg . . .	—	—	42	40	32	20	36	40	—	—
Endingen . .	—	—	—	—	28	—	—	—	—	—
Ettenheim . .	—	—	—	—	40	—	—	—	40	—
Wolfach . . .	—	—	43	20	40	—	—	—	—	—
Oppenau . . .	—	—	30	—	—	—	—	—	—	—
Oberkirch . . .	—	—	—	—	45	—	—	—	—	—
Achern . . .	—	—	—	—	31	—	—	—	—	—
Bühl	—	—	—	—	30	—	33	—	—	—
Baden . . .	—	—	60	—	45	—	36	—	—	—
Gernsbach . .	—	—	—	—	40	—	—	—	—	—
Bruchſal . . .	—	—	—	—	38	—	—	—	30	—
Mosbach . .	—	—	—	—	—	—	—	—	80	—
Mannheim . .	—	—	—	—	—	—	—	—	38	—
Durchſchnitt . .	13	—	45	57	38	5	35	13	49	36

Getreide-Preiſe.

Vom 17. bis 24. Februar 1835 koſtete das neubadiſche Malter:

zu	Waizen. fl.	kr.	Kernen. fl.	kr.	Korn. fl.	kr.	Gerſte. fl.	kr.	Dinkel. fl.	kr.	Hafer. fl.	kr.
Conſtanz .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ueberlingen	—	—	8	48	5	48	5	40	—	—	3	16
Radolphzell	—	—	8	48	5	30	7	—	—	—	3	30
Mößkirch .	—	—	7	50	5	—	5	40	3	15	3	30
Stockach .	—	—	8	18	—	—	—	—	—	—	3	15
Engen . .	—	—	9	—	—	—	—	—	—	—	3	55
Bonndorf	—	—	9	—	6	30	6	20	—	—	3	40
Löffingen .	—	—	9	—	6	—	5	40	—	—	3	50
Villingen	—	—	8	53	6	50	5	40	—	—	3	50
Rheinheim	9	12	8	30	—	—	—	—	—	—	—	—
Lörrach . .	—	—	9	47	—	—	—	—	—	—	—	—
Müllheim	9	30	—	—	6	20	5	30	—	—	—	—
Staufen .	10	—	—	—	6	10	5	20	—	—	4	30
Freiburg .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Emmend.	10	40	—	—	6	40	—	—	—	—	4	—
Endingen	8	20	—	—	5	—	4	50	—	—	—	—
Ettenheim	9	20	10	50	6	10	5	30	—	—	4	30
Lahr . . .	10	11	10	7	—	—	5	35	—	—	4	13
Wolfach .	10	30	10	18	7	40	7	—	—	—	4	10
Gengenbach	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Offenburg	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Oppenau .	—	—	10	30	7	30	7	—	—	—	4	30
Oberkirch	9	—	10	—	6	—	6	—	—	—	4	15
Achern . .	—	—	—	—	7	—	6	30	4	30	4	12
Bühl . . .	—	—	10	30	7	—	—	—	4	18	—	—
Baden .	—	—	10	54	7	20	6	40	—	—	4	45
Gernsbach	10	10	10	45	7	10	—	—	4	30	4	[illegible]
Raſtatt .	9	15	10	40	6	45	6	10	—	—	4	[illegible]
Pforzheim	—	—	10	—	—	—	6	—	4	20	4	—
Durlach :	9	30	9	47	6	30	6	20	—	—	4	21
Bruchſal .	—	—	9	45	7	—	6	40	—	—	4	15
Mannheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Heidelberg	9	10	9	3	6	56	6	25	4	33	4	25
Mosbach .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Wertheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3	22
Durchſchnitt für Baden	9	36	9	37	6	29	6	4	4	14	4	4
Heilbronn	8	53	8	33	5	30	5	39	3	51	3	47
Mainz .	7	33	—	—	5	48	4	49	2	44	3	44
Schaffhauſ.	—	—	9	5	—	—	6	46	—	—	4	58

Druck von G. Braun.

Digitized by Google

N: 10. 1835.

Karlsruhe 6. März.

Landwirthſchaftliches Wochenblatt
für das
Großherzogthum Baden.

Herausgegeben von der Centralſtelle des landwirthſchaftlichen Vereins.

Inhalt: 1) Ueber Torfbildung und Torfbenutzung. 2) Ueber den Anbau des Filderkrautes. 3) Verſuche mit dem Anbau des Oberländer Hanfes in dem Bezirke der Unter-Rheinkreis-Abtheilung. 4) Herabſetzung des Viehsalzpreiſes in Dürrheim. 5) Landesproduktenpreiſe. 6) Getreidepreiſe.

1. Ueber Torfbildung und Torfbenutzung.

Der Torf gehört unſtreitig zu den nützlichſten Naturerzeugniſſen und iſt für die Landwirthſchaft ein Gegenſtand von großer Bedeutung. Er findet ſich in Baden an ſehr vielen Stellen, in der Ebene, in den Thälern und auf den Höhen des Gebirges. Die Bedingungen zu ſeiner Erzeugung müſſen daher in früherer Zeit an zahlreichen Punkten unſeres Vaterlandes vorhanden geweſen ſeyn. Wir kennen dieſe nun auch, und wiſſen, daß zu ſeiner Bildung ſtehende Waſſer und Pflanzentheile erforderlich ſind, daß er ſich alſo überall bilden kann, wo dieſe ſich in unmittelbarer Berührung mit einander vorfinden, wo Waſſer in becken- und muldenförmigen Vertiefungen durch eine Thon- oder Lettenlage zurückgehalten werden und während des Sommers nicht austrocknen. An ihrem Rande und auf ihrer Oberfläche ſiedeln ſich alsdann bald Pflanzen an, und dieſe liefern ſofort das eigentliche Torfmaterial.

Im gemäßigten Europa ſtellen ſich, wie Jedermann weiß, in ſtehenden Waſſern in der Regel bald Sumpfmooſe ein, und an ihren Rändern Rohre (Arundines), Binſen (Scirpi), Simſen (Junci) und Riedgräſer (Carices). Die zarten Theile der Mooſe zerſetzen ſich nach ihrem Abſterben ſehr bald, und was jährlich von den am Rande eines Waſſerbeckens wachſenden Pflanzen abfällt und in daſſelbe hineingelangt, erleidet nach und nach eine Umwandlung in eine torfartige Maſſe. Ein Pflanzengeſchlecht erſteht nach dem anderen, immer begünſtigt durch die Ueberreſte der früheren, und ſo wird allmählig das ganze Waſſer von Pflanzentheilen erfüllt und durch dasjenige braun gefärbt, was es davon aufgelöst hat. Bald bietet das Waſſerbecken den Anblick eines Sumpfes dar, und jetzt ſproſſen Waſſerpflanzen darin noch viel üppiger auf, bedecken nach und nach die ganze Oberfläche, ſchlingen ſich tauſendfältig durcheinander und verbergen unter ihrem Fasergewebe ſeinen Spiegel. Haben auf dieſe Weiſe die feinäſtigen und feinblätterigen Pflanzen den Anfang

Digitized by Google

gemacht, das Waſſer zu verdicken, ſo haben ſie dadurch auch den ſtärkeren Pflanzen den Boden bereitet, es erſtehen ſodann auch dieſe, entwickeln ſich in Fülle, geben der Maſſe mehr Feſtigkeit und Zuſammenhalt, hinterlaſſen alljährlich eine große Menge abgeſtorbener Theile, die in die Torfbildung eingehen, und dieſe ſchreitet nun raſch vorwärts. Bald erſcheint das Waſſer als ein breiartiges Moor, von Riedgräſern, Mooſen, Wollgras, Binſen u. ſ. w. bedeckt, das allmählig in eine feſte Torfmaſſe übergeht. Gelinde Wärme der Luft begünſtiget die Zerſetzung der Pflanzenreſte ganz außerordentlich, und das iſt der Grund, warum man in der gemäßigten Zone am meiſten Torf antrifft. Hitze und Froſt dagegen ſind der Torfbildung ungünſtig; erſtere bewirkt eine ſtarke Verdunſtung, trocknet die Waſſeranſammlungen aus, und bewirkt daher den Mangel einer Hauptbedingung zur Torfbildung, den Mangel an ſtehendem Waſſer. Froſtkälte hemmt die Zerſetzung der Pflanzentheile, wie überhaupt aller organiſchen Subſtanzen, und wirkt auf dieſe Art der Torfbildung entgegen. Darum findet man im hohen Norden und im Süden wenig oder keinen Torf.

Den weſentlichſten Nutzen gewährt nun der *Torf als Brennmaterial*. Die Anſchaffung dieſes zu den mannigfaltigſten Zwecken des bürgerlichen Lebens, iſt bereits mit Schwierigkeiten verbunden. Die Holzpreiſe haben eine Höhe erreicht, welche den Betrieb mancher Gewerbe erſchwert, und die immer fühlbarer werden muß, je mehr ſich der Holzverbrauch in Folge der erweiterten Gewerbseinrichtungen vergrößert, welche durch die Zeitverhältniſſe geboten ſind. Unter ſolchen dringlichen Umſtänden erſcheint uns der *Torf als das wichtige Mittel, welches die Anſchaffung eines wohlfeilen Brennſtoffes ſichert*. Unkenntniß und Vorurtheil haben zwar bisher, trotz dem, daß an vielen Orten längſt ſchon die Vortheile des Torfbrennens anerkannt ſind, der allgemeinen Anwendung des Torfes entgegen gewirkt. Man hat es ſogar verſucht, den Geruch, welchen er beim Verbrennen ausſtößt, als der Geſundheit ſchädlich darzuſtellen. Doch es wird die klare Einſicht, von dem Gefühl des Bedürfniſſes und ſeiner kräftigen Mahnung unterſtützt, die Oberhand gewinnen, und ein Erzeugniß bald in den Rang einſetzen, den ihm die Natur ſelbſt angewieſen hat.

Trockener Torf kann ziemlich auf dieſelbe Weiſe wie Holz gebrannt werden, und brennt ſchon ohne Roſt bei ſtarkem Zuge des Feuerwerks gut, weit beſſer aber noch bei zweckmäßiger Roſteinrichtung. Der Roſt muß aber immer etwas weiter ſeyn, als man ihn für Holz gewöhnlich macht, weil ſich die Torfaſche leicht verſchlackt und die Zwiſchenräume verſtopft. Man kann bei der Torffeuerung den Roſt um ſo eher etwas weiter machen, als ſich die Torfkohle nicht ſo ſehr zerkleinert, wie die Holzkohle, und daher nicht ſo leicht wie dieſe durchfällt und dann verloren geht. Die Leiſtung des Torfs iſt nach der Qualität und beſonders auch nach dem Grade ſeiner Trockenheit verſchieden. Ganz guter Torf, von gehöriger Trockenheit, leiſtet beinahe eben ſo viel als Tannenholz bei gleichem Maaße; gewöhnlich ſind aber für eine Klafter Tannenholz von 144 Kubikfuß mehr als 200 Kubikfuß Torf erforderlich, und bei mittleren Qualitäten deſſelben kann man 3000 Stück als Erſatz für ein Klafter Tannenholz annehmen. Bei allen Gewerbszweigen, welche einen größeren Aufwand an Brennmaterial erfordern, wie bei allen Siedapparaten und Brennereien, gewährt der Torf einen großen Vortheil. Man iſt im Stande, vermittelſt deſſelben bei angemeſſener Conſtruktion der Feuerwerke die höchſten Hitzgrade hervorzubringen, die man bedarf, da es als eine ausgemachte Sache gilt, daß man mit Torf Roheiſen ſchmelzen und friſchen kann.

Zur Zimmerheizung iſt der rohe Torf des Geruches wegen nicht beliebt. Dieſem Uebelſtande läßt ſich durch einen lebhaften Zug des Ofens, durch Anwendung eines Roſtes und feſte Verbindung der Ofentheile, gutes Verſchmieren der Fugen, beinahe ganz abhelfen.

Die Merkmale, an welchen man Torf-

gründe erkannt, können als bekannt angenommen werden. Wo der Boden feucht, ſchwammig, elaſtiſch, von dunkler, brauner oder ſchwarzer Farbe, und mit Riedgräſern, Binſen, Wollgras u. ſ. w. bekleidet iſt, da wird man ſelten ohne Erfolg nach Torf ſuchen. Das einfache Wegräumen der Dammerde mit einer Haue reicht hin, ſich von ſeinem Vorhandenſeyn zu überzeugen. Die Mächtigkeit und Ausdehnung eines Grundes erforſcht man hierauf ſehr leicht vermittelſt eines einfachen Erdbohrers, der auf 10 bis 12 Gulden zu ſtehen kommt, und auf Verlangen durch Vermittlung der dirigirenden Abtheilung des landw. Vereins erhalten werden kann

Die Gewinnungskoſten des Torfes ſind da, wo das Grundſtück nicht theuer iſt und die Entwäſſerung leicht bewerkſtelligt werden kann, im Allgemeinen gering und ſich ziemlich gleich, und belaufen ſich in den meiſten Gegenden, mit dem Trocknen, auf 40 bis 48 kr. für 1000 Stück, ſelten auf 1 fl. 12 kr., ſo daß die Quantität Torf, welche als Erſatz für ein Klafter Tannenholz betrachtet werden kann, auf dem Torffeld ſelbſt nicht höher als auf 2 bis 3 fl. zu ſtehen kommt. Wird nun auch bei einer Entfernung von 5 bis 6 Stunden der Preis durch den Fuhrlohn um das Doppelte erhöht, ſo ſtellt ſich immer noch bei der Torfbenutzung ein beträchtliches Erſparniß heraus.

Den unangenehmen Geruch, welchen der rohe brennende Torf entwickelt, gibt er im verkohlten Zuſtande nicht mehr aus. Die Torfkohle verbrennt ohne allen widrigen Geruch, entwickelt eine ſehr große Hitze und kann bei guter Beſchaffenheit einem gleichen Maaß Tannenholzkohle gleichgeſetzt werden. Dies hat ſich bei Verſuchen herausgeſtellt, welche auf dem Eiſenwerk Albbruk und auf mehreren Eiſenhütten in den Nachbarländern gemacht worden ſind. Torfkohle, aus gutem, feſtem Torf gebrannt, der wenig erdige Beimengungen enthält, kann beinahe zu allen Zwecken der Feuerarbeiter, zu allen Schmiedearbeiten, an der Stelle der Holzkohle gebraucht werden, und wenn deren Aſche keinen Gyps und phosphorſauren Kalk, oder davon nur ſehr wenig enthält, ſelbſt zu ſolchen Bearbeitungen des Eiſens, wo es ſich darum handelt, dieſes Metall möglichſt unvermengt zu erhalten, z. B. zur Friſcharbeit. Zu Rothau im Breuſchthal in den Vogeſen wendet Herr Champy ſchon ſeit mehreren Jahren Torfkohle in ſeinen Schmieden an, und zu Oberndorf im benachbarten Würtemberg wird ſie ſelbſt beim Schmieden der Gewehrläufe angewendet, deren Eiſen doch, wie man weiß, den höchſten Anforderungen entſprechen muß. Alle Erfahrungen ſtimmen, wie geſagt, darin überein, daß die Torfkohle für die meiſten Zwecke an der Stelle der Holzkohle verwendet werden kann. Die Anwendung derſelben iſt daher von beſonderer Wichtigkeit und verdient eine größere Verbreitung.

Die bisherigen Erfahrungen haben gelehrt, daß die Verkohlung des Torfes in Meilern großen Schwierigkeiten unterliegt, dagegen ziemlich gut in Oefen von Statten geht. Dadurch werden aber immer, ſelbſt bei der einfachſten Conſtruktion der Oefen, die Koſten vermehrt. Aber auch bei der Verkohlung in Oefen bleibt immer noch eine Schwierigkeit, die nämlich, die Kohlen nach beendigtem Kohlgeſchäft gehörig zu löſchen, ohne dabei ihre Güte zu beeinträchtigen. Dazu gelangt man nur bei Anwendung kleiner Oefen, die einen Inhalt von 250 bis 300 Kubikfuß haben. Die zu einem ſolchen Torfquantum erforderliche Verkohlungszeit iſt 24 Stunden; zur Abkühlungszeit ſind aber 2 bis 3 Tage erforderlich, ſo daß in einem ſolchen Ofen wöchentlich nur zwei Verkohlungen ausgeführt werden können. Soll mit Vortheil gearbeitet werden, ſo darf eine Torfverkohlungsanſtalt nicht unter 6 Oefen haben. Das Ausbringen iſt dem Gewichte nach 20 bis 26 Proc., oder 33 bis 41 Proc. dem Volumen nach.

Die Herſtellung von ſechs Oefen unter einem Dache kann mit 800 fl. geſchehen. Zur Bedienung ſind drei Mann erforderlich. Jeder Brand gibt 100 bis 120 Kubikfuß Torfkohle, und führt man in der Woche zwei Brände aus, ſo können mit einem ſolchen Apparat jährlich gegen 60,000 Kubik-

Digitized by Google

fuß dargeſtellt werden. Dazu wird ungefähr das Dreifache an Torf erfordert, alſo beiläufig 180,000 Kubikfuß. Wenn nun 1000 Stück Torf 60 Kubikfuß ausmachen und auf 48 kr. zu ſtehen kommen, ſo koſtet der rohe Torf zu dem angeführten Quantum

Torfkohle ungefähr	2400 fl.
die Löhne von drei Arbeitern, à 2 fl. täglich	700 fl.
	3100 fl.
Zinſen der Anlage und Unterhaltung der Oefen beiläufig . .	300 fl.
Sämmtliche Koſten belaufen ſich daher für 60,000 Kubikfuß Torfkohle auf	3400 fl.

und 20 Kubikfuß oder ein Zuber kommen daher auf 1 fl. 8 kr. zu ſtehen.

Die Koſten ſtellen ſich aber nur ſo heraus, wenn die Verkohlung auf dem Torffelde ſelbſt ausgeführt wird. Auf guten Straßen, auf denen man den Centner für 1¼ bis 2 kr. auf die Stunde verführt, erträgt die Torfkohle immer noch den Transport auf größere Entfernungen, da der Kubikfuß Tannenkohle an vielen Orten 6 bis 9 kr., der Zuber (oder 20 Kubikfuß) mithin 2 bis 3 fl. koſtet. Man muß dabei aber wohl erwägen, daß die Torfkohle ſchwerer iſt, als die Holzkohle; 20 Kubikfuß derſelben wiegen 220 bis 250 Pfund, während dieſelbe Menge Tannenkohle ein Gewicht von 130 bis 150 Pfund hat. Auf ſchlechten Wegen verträgt ſie aber den Transport nicht, da ſie ſich dabei ſtark zerreibt.

(Fortſetzung folgt.)

2. Ueber den Anbau des Filderkrautes.

Das Filderkraut behauptet bekanntlich unter den Kohlarten eine wichtige Stelle. Selten findet man einen Saamenkatalogen, der daſſelbe nicht enthält und ſeine vorzügliche Qualität anpreiſt. Auch in botaniſchen Schriften wird deſſen ausdrücklich erwähnt, namentlich führt es Herr Garten-Inſpektor Metzger zu Heidelberg in ſeiner verdienſtvollen Beſchreibung der kultivirten Kohlarten (Heidelberg 1833) unter dem Namen großes Zuckerhutkraut beſonders auf.

Am meiſten wird dieſes Kraut auf den ſogenannten Fildern, einer fruchtbaren Hochebene im Amte Stuttgart, angebaut, von der es auch ſeinen Namen hat.

Es ſind hauptſächlich vier Orte, die ſich damit befaſſen, und durchſchnittlich jährlich immerhin 1¼ Million Köpfe erzeugen und einen baaren Gelderlös von wenigſtens 26,000 fl. erzielen.

Das Filderkraut wird hauptſächlich wegen der großen Feinheit und Zartheit ſeiner Blätter, theils zum Gebrauch als Gemüſe, mehr noch aber zum Einmachen als Sauerkraut ſehr geſchätzt, daher auch nach allen Richtungen auf circa 20 Stunden Entfernung verführt. So vergeht wohl kein Spätjahr, wo wir nicht z. B. auf den Wochenmärkten in Karlsruhe Zufuhren davon ſehen können.

Die Ueberzeugung, daß der Anbau dieſes Krautes auch unter manchen anderen Oertlichkeiten bei einer angemeſſenen Behandlung mit günſtigem Erfolge Statt finden könnte, ermuthigt mich daher, in dieſen Blättern eine auf eigenen Erfahrungen beruhende Beſchreibung der Art und Weiſe ſeiner Kultur niederzulegen.

Dürfte ſie denjenigen, welche ſich mit deſſen Anbau bereits befaſſen, was hier zu Lande ſehr häufig der Fall iſt, zu vergleichenden Beobachtungen dienen, ſo möchte ſie andererſeits vielleicht hier und da die Veranlaſſung zu Verſuchen mit dieſem ſo ausgezeichneten Kraute geben.

Es ſcheint ohnehin ein vermehrter Anbau des Kohles — dieſes für uns beinahe unentbehrlichen Gewächſes — um ſo wünſchenswerther, als wir uns alljährlich zu überzeugen haben, daß ſehr bedeutende Zufuhren aus dem Auslande, namentlich dem Rheinbairiſchen zu uns gemacht werden, wovon gewiß ein großer Theil durch eigene Produktion mit noch größerem Vortheil als die bei manch' anderer erſetzt werden könnte.

Bevor ich zur Beſchreibung des Anbaues vom Filderkraute übergehe, ſchicke ich einige

Notizen über die Art und Weiſe der Saamengewinnung und Pflanzenerziehung voraus.

1) Saamengewinnung.

Die Auswahl der zur Saamengewinnung nöthigen Köpfe verbindet man mit der Ernte des Kohls, welche gewöhnlich in die Mitte des Oktobers fällt, und gibt hauptſächlich ſolchen den Vorzug, welche geſchloſſen, möglichſt groß, ſpitzig, weiß, oder auch grünlich weiß ſind und einen gerade gewachſenen Strunken haben, ohne übrigens darauf Rückſicht zu nehmen, ob ſie vorher abgeblattet worden, da dies keineswegs ſchadet. Dabei wird weiter beobachtet, ſie ſammt den Strunken und Wurzeln auszuziehen, während dieſes bei den übrigen nicht geſchieht.

Sie werden dann alsbald nach einem trockenen und zugleich dem Luftzug mäßig ausgeſetzten Orte gebracht, um ſie theils gegen Fäulniß, die bei etwa noch eintretendem warmem Wetter gerne entſteht, zu ſchützen, theils gehörig austrocknen zu laſſen. Hier ſtellt man ſie nun ſo auf, daß die Köpfe neben einander zu ſtehen, nicht aber zu liegen kommen, indem hierdurch das Anfaulen der Blätter begünſtigt würde. In jener Lage bleiben ſie bis zum Eintritt des Froſtes. Mit dieſem Zeitpunkt werden ſie dann nach einem mäßig warmen Orte, in der Regel den Keller, gebracht, und hier an den Wänden mit der gleichen Vorſicht wie beim erſtenmale neben einander aufgeſtellt, ohne jedoch die Strunken mit irgend einem Stoffe wie Erde oder Sand zu bedecken. Im Laufe des Winters verringert ſich nun die Zahl ihrer Blätter mehr und mehr, theils welken ſolche nach und nach ab, oder ſie müſſen wegen Abfaulen, um das Anſtecken der übrigen zu verhindern, weggebracht werden. Dies bringt jedoch den Keimen ſelbſt keinen Schaden, wenn ſich nur das Innere (Herz) des Kopfes von der Größe eines Eies gut erhält. Das Wegnehmen der Blätter darf indeſſen zur Schonung der unter den Blättern ſich hervorſchiebenden Keime nur ohne allen Zwang geſchehen.

Eben dieſes häufigen Abgangs von Blättern halber werden daher auch, wie geſagt, vorzugsweiſe große Köpfe ausgewählt, wenn ſie anders die ſonſt nöthigen Eigenſchaften haben, da ſie ſich leichter als ſchwächere überwintern laſſen. Sobald einmal die Frühlingswitterung eine Bearbeitung des Bodens erlaubt, wird zum Ausſetzen der Saamenköpfe geſchritten und hierzu ein Land gewählt, das vor Nordwinden geſchützt und der Einwirkung der Sonne vortheilhaft ausgeſetzt iſt, daher vorzugsweiſe ein Gärtchen in der Nähe der Wohnungen, weil hier die Wirkung der wohlthätigen Strahlen der Sonne mehr concentrirt, die den Saamenköpfen nicht beſonders erſprießliche Zugluft in der Regel weniger ſtark iſt, auch der Saamen gegen den Vogelfraß eher geſchützt werden kann, als in freiem Felde.

Die Zubereitung deſſelben beſteht einfach darin, daß man das Land vor Winter mit kurzem Dünger überſtreut, dieſen unterſpatet, und daſſelbe im Frühling durch weiteres Umſtechen zur Aufnahme der Saamenköpfe herrichtet. Dieſe werden dann, wenn der oben erwähnte Zeitpunkt eingetreten iſt, unter ſich 1 Schritt im Viereck, wenigſtens ½ Fuß tief eingeſetzt, indem man ihre Wurzeln zuvor mit Gülle tränkt und mit feiner zarten Erde umgibt, um ihr möglichſt baldiges Anwachſen zu befördern. Iſt dies einmal erfolgt, ſo vermögen ſpäter etwa entſtehenden Reife oder kalte Nächte nichts über die Pflanzen. Das Land wird, ſo lange es noch die Wohlthat der Winterfeuchtigkeit genießt, nicht begoſſen. Dies geſchieht erſt ſpäter, wenn mehr anhaltend trockenes Wetter eintritt.

Einer weiteren Pflege bedürfen die Saamenköpfe vorerſt nicht. Hier und da geſchieht es, daß die den Saamenkopf umgebenden Blätter nur ſpärlich abfallen, wenn ſie nämlich allzufeſt aufeinander liegen, wobei ſich dann die Keime nur langſam entwickeln und unter den Blättern hervorſchieben können. In dieſem Falle wird dadurch geholfen, daß mit einem Meſſer an mehreren Stellen des Kopfes leichte Einſchnitte ſenkrecht gemacht werden.

Sobald ſpäter die Saamenköpfe anfangen, in die Höhe zu ſchießen und ſich auszubrei-

ten, werden ſie mit Pfählen verſehen, um ſie aufrecht zu erhalten. Zu dem Ende wird je an den Endpunkten der geſetzten Kohlreihe ein Pfahl eingeſteckt und dieſer mit dem andern durch eine querliegende Stange verbunden, auf der die Saamenſtängel angeheftet werden, um ſich ausbreiten zu können.

Die Saamenreife tritt nach der Wintergetreide-Ernte, alſo ungefähr in der Mitte Auguſts ein, und gibt ſich dadurch zu erkennen, daß die Schoten eine weißbläuliche Farbe annehmen. Sie reifen übrigens nicht zu gleicher Zeit. Da ſie aber nach erfolgter Reife bei warmem Wetter gerne aufſpringen und hierdurch an Saamen verloren geht, ſo iſt es räthlich, das Einſammeln derſelben partbienweiſe nach und nach mit fortſchreitender Reife zu beſorgen. Zu Hauſe werden ſie dann auf einem Tuche ausgebreitet, um die etwa untermiſchten unreifen Schoten nachreifen zu laſſen, endlich nach 4—6 Wochen mit den Händen zerrieben, wodurch der Saamen ausfällt, der dann in kleinen Säcken an einem trockenen Orte aufgehängt wird. Er bleibt zwar mehrere Jahre lang keimfähig, doch wird nur vorzugsweiſe der vorjährige Saamen zur Wiederausſaat verwendet, um ſeiner Vegetation um ſo eher verſichert zu ſeyn. Auch iſt es Erfahrungsſache, daß der Saamen des Herzſtängels am bäldeſten reift, aber auch die feſteſten vorzüglichern Köpfe liefert, weßhalb er von dem übrigen Saamen zur Wiederausſaat abgeſondert wird. Von einem Kopfe können ungefähr 6 Eßlöffel voll Saamen gewonnen werden.

Noch iſt zu bemerken, daß das zur Saamenerzielung beſtimmte Land alljährlich dazu benutzt werden kann, daß aber die Nähe einzelner Gewächſe, z. B. Reps, Rüben ꝛc., der möglichen Vermiſchung des Saamenſtaubes mit den Blüthen des Kohles halber zu vermeiden iſt, indem hierdurch bekanntlich gerne eine Ausartung des Saamens entſteht.

2) Pflanzen-Erziehung.

In Vorſtehendem iſt die Art und Weiſe beſchrieben, wie die Gewinnung des Kohlſaamens behandelt wird, und es folgt hier nun eine Angabe des Verfahrens bei Erziehung der Kohlſetzlinge. Bei der Wahl des dazu nöthigen Landes gehet man von dem nämlichen Grundſatze aus, wie bei der Auswahl des Landes für die Saamenköpfe, wonach zu der Pflanzen-Erziehung vorzugsweiſe ein Gartenland beſtimmt wird. Man pflegt daſſelbe vor Winter mit wohlverrottetem Rindviehdünger zu verſehen, weil die Setzlinge in friſchgedüngtem Lande zwar ſehr freudig heranwachſen und an Stärke ſchnell gewinnen, dann aber leicht hohle Strunken bekommen, in Folge deſſen ſie ſpäter beim Verpflanzen zu Grunde gehen. Mit Eintritt des Frühjahrs wird das Land ſo früh wie möglich durch Umſpaten zur Aufnahme des Saamens vorbereitet, was mit vielem Fleiße einnach Umſtänden auch zweimal geſchieht, um daſſelbe in möglichſt reinen und lockern Boden zu bringen. Hierauf folgt gleich das Unterbringen des Saamens, indem man ihn leicht einhackt und dann noch das Land mit einem Brettſtücke feſtſchlägt, auch zuletzt noch mit Tannenreiſern bedeckt, um es gegen die austrocknenden Frühlingswinde zu ſchützen und um ihm die nöthige Feuchtigkeit zu erhalten.

Zur Erziehung der für 1 Morgen nöthigen Pflanzen ſind 5 Eßlöffel voll Saamen oder ein Pflanzenbeet von ſtark 1 Quadratruthe nöthig, da 1 Löffel voll Saamen für 20 Quadratſchuh hinreicht. Bei der Kleinheit des Saamens wäre ſeine gleichmäßige Vertheilung ſchwierig, weßhalb er vor dem Ausſtreuen mit zwei Theilen Aſche vermiſcht wird. Wie in den meiſten Fällen, ſo iſt auch hier die mehr oder minder gute Ausbildung der Pflanzen durch ihren Stand unter ſich bedingt. Bei einem dichten Stande werden ſie ſchwach, weil ſie ſich nicht gehörig ausbilden können und daher in die Höhe ſchießen, während bei einem dünnen Stande der Pflanzen das Unkraut leicht überhand nimmt und manche Pflanzen abtreibt, oder doch wenigſtens die Reinhaltung des Landes ſchwierig macht. Die Ausſaat geſchieht indeſſen eher dünner, wenn gleich zu Erziehung einer und derſelben Quantität Setzlinge verhältnißmäßig mehr Land erforderlich iſt. Sobald die Pflanzen aus dem Boden hervorſtechen, müſſen die aufgelegten Reiſer weggebracht

werden; im Verſäumungsfalle bekämen die Pflanzen krumme und verkrüppelte Strunken.

Der Erdfloh bringt den Pflanzen ſelten Schaden, ſie ſind gewöhnlich bei Ankunft dieſer gefräßigen Gäſte bereits ſchon ſo erſtarkt, daß ſie ihrer Einwirkung zu widerſtehen vermögen.

(Fortſetzung folgt.)

3. Verſuche mit dem Anbaue des Oberländer Hanfes in dem Bezirke der Unter-Rheinkreis-Abtheilung.

Die Unter-Rheinkreis-Abtheilung des landwirthſchaftl. Vereins zu Weinheim ließ im vorigen Jahre aus der Gegend von Raſtatt Hanfſamen beziehen und ſolchen um den bei ihr gangbaren Preis zur Ausſaat abgeben.

Der hiervon gewonnene Hanf fiel nun nach verſchiedenen Erkundigungen zur größten Zufriedenheit der Landleute aus, indem ſolcher neben größerer Ergiebigkeit nicht nur 1 Fuß länger als der gewöhnliche Hanf, ſondern auch von beſonders ſchöner, weißer, ſilberſcheinähnlicher Farbe war. Als Beleg hiezu dürfte ein von genannter Vereins-Abtheilung hieher mitgetheilter Bericht des Schullehrers Herion zu Schriesheim dienen, der über den Ertrag des Oberländer und des in ſeiner Gegend gewöhnlichen Hanfes vergleichende Verſuche angeſtellt hat. Zu dieſen waren zwei Viertel Land beſtimmt, und je die Hälfte davon nach vorausgegangener entſprechender Zubereitung mit zwei Seſtern des genannten Hanfſamens beſtellt. Beide Abtheilungen wurden nun zwar am 8. Juni 1834 von einem Hagelgewitter hart betroffen, haben aber demungeachtet ertragen:

1 Viertel Land mit gewöhnlichem Hanf:
Saamen . . . . 6½ Seſter,
Gebünde auf dem Felde . . 20 Stück,
rohen geriebenen Hanf . . . 75 Pfund,
ausgehechelten . . . . 30 Pfund.

1 Viertel Land mit Oberländer Hanf:
Saamen . . . . 6 Seſter,
Gebünde auf dem Felde . . 23 Stück,
rohen geriebenen Hanf . . . 107 Pfund,
ausgehechelten . . . . . . 41 Pfund.

Zeigte ſich ſchon bei dieſem Verſuche eine bedeutend größere Ergiebigkeit des letztern, ſo ſtellte ſich dieſe überhaupt auch bei andern Verſuchen nicht weniger günſtig dar.

Es erhielt z. B. Altvogt Kraft in Schriesheim von 1 Viertel Oberländer Hanf, obgleich dieſer, wie der von Herion, vom Hagel betroffen worden, dennoch 5 Seſter Saamen, 143 Pfund rohen und 53 Pfund ausgehechelten Hanf, ja ſogar Gärtner Haiſſel in Weinheim von einem halben Viertel, das ſchon im Jahr zuvor, nicht aber wie die angeführten Stücke, friſch gedüngt worden war, vom Hagel jedoch unverſchont blieb, 36 Pfund ungehechelten Hanf und 4 Seſter Saamen.

Eben ſo vortheilhaft war das Reſultat beim Verkauf des Hanfes, indem Herr Herion 2 Pfund Oberländer Hanf mit demſelben Preis, den 2¼ Pfund ordinärer galten, nämlich mit 1 fl., alſo dem Pfunde nach mit 12½ Proc. beſſer bezahlt erhielt.

Wenn man nun allerdings zugeben muß, daß derlei Verſuche erſt nach mehrjähriger Fortſetzung einen ſichern Anhalt gewähren können, ſo läßt ſich doch die allgemeinere Anwendung des Oberländer Hanfſaamens mit um ſo größerem Rechte empfehlen, als dieſer Hanf bei ſeinem ſchon längſt begründeten vorzüglichen Rufe ſtets einen guten Markt finden, und auch unter veränderten Verhältniſſen, ſobald er eine angemeſſene Behandlung erhält, die gleich gute Qualität und Ertragsreſultate gewähren wird.

Die Redaktion.

4. Herabſetzung des Viehſalzpreiſes in Dürrheim.

Vom 15. März d. J. an wird der, zwei Centner enthaltende Sack Viehſalz bei der Saline Dürrheim um 3 fl. 20 kr. verkauft.

Digitized by Google

Berichtigung.

In Nr. 8, S. 61, Sp. 1, Z. 20 von oben lies, ſtatt: »Karnenberg« »Kronenberg.«

Landesprodukten-Preiſe.

Vom 24. Februar bis 3. März 1835 koſtete:

zu	Heu, der Centner.		Kartoffeln, der Seſter.		Kornſtroh, à 100 Bund.		Hopfen, der Centner.		Mohnſamen das Malter.		Reps, das Malter.	
	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Conſtanz .	1	48	—	9	25	—	—	—	—	—	—	—
Ueberlingen	1	30	—	6	22	—	—	—	18	45	17	30
Radolphzell	2	—	—	7	25	—	—	—	—	—	—	—
Möskirch .	1	45	—	6	20	—	—	—	20	—	—	—
Stockach .	2	—	—	8	30	—	—	—	—	—	20	—
Engen . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Bonndorf	1	30	—	7	40	—	—	—	—	—	—	—
Löffingen .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Villingen	1	20	—	8	33	20	60	—	—	—	—	—
Rheinheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lörrach . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Müllheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Staufen .	1	48	—	8	35	—	—	—	26	—	24	—
Freiburg .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Emmend.	1	30	—	10	23	20	—	—	22	—	22	—
Endingen	—	—	—	8	—	—	—	—	—	—	—	—
Ettenheim	2	48	—	12	36	—	60	—	—	—	—	—
Lahr . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Wolfach .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Gengenbach	—	—	—	12	24	—	—	—	—	—	—	—
Offenburg	1	48	—	10	30	—	—	—	—	—	—	—
Oppenau .	1	48	—	15	18	—	—	—	—	—	—	—
Oberkirch	1	48	—	16	20	—	—	—	—	—	—	—
Achern .	1	48	—	10	28	—	—	—	21	—	23	—
Bühl . .	2	30	—	12	30	—	—	—	—	—	—	—
Baden. .	1	36	—	14	23	20	—	—	—	—	—	—
Gernsbach	2	—	—	16	21	—	—	—	—	—	—	—
Raſtatt .	2	24	—	12	24	—	—	—	—	—	—	—
Pforzheim	2	24	—	20	—	—	—	—	—	—	—	—
Durlach .	2	30	—	15	30	—	—	—	—	—	—	—
Bruchſal .	2	30	—	16	25		33	—	22	—	23	—
Mannheim	1	45	—	14	22	—	27	—	18	—	—	—
Heidelberg	1	44	—	—	18	20	—	—	—	—	—	—
Mosbach .	2	30	—	10	25	—	—	—	—	—	—	—
Wertheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Durchſchnitt	1	58	—	11	26	11	45	—	21	6	21	35

Getreide-Preiſe.

Vom 24. Februar bis 3. März 1835 koſtete das neubadiſche Malter:

zu	Weizen.		Kernen.		Korn.		Gerſte.		Dinkel.		Haber.	
	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Conſtanz .	—	—	10	32	7	15	6	10	—	—	3	36
Ueberlingen	—	—	8	58	5	50	5	10	—	—	3	34
Radolphzell	—	—	8	34	6	20	6	—	—	—	—	—
Möskirch .	—	—	7	40	5	—	5	30	3	15	3	30
Stockach .	—	—	—	—	8	5	—	—	—	—	3	33
Engen . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Bonndorf	—	—	9	—	6	50	6	20	—	—	3	40
Löffingen .	—	—	9	—	—	—	5	30	—	—	3	40
Villingen	—	—	8	48	—	—	5	40	—	—	3	48
Rheinheim	—	—	8	43	—	—	—	—	—	—	—	—
Lörrach . .	—	—	9	50	—	—	—	—	—	—	—	—
Müllheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Staufen .	10	—	—	—	6	10	5	20	—	—	4	40
Freiburg .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Emmend.	10	30	—	—	6	40	5	40	—	—	4	—
Endingen	8	20	—	—	5	—	4	30	—	—	3	—
Ettenheim	9	20	10	40	—	—	5	30	—	—	4	30
Lahr . . .	9	30	10	8	—	—	5	40	—	—	4	20
Wolfach .	10	24	10	10	7	30	6	30	—	—	4	—
Gengenbach	10	—	10	30	—	—	—	—	—	—	4	18
Offenburg	9	43	10	15	—		6	[illegible]	—	—	4	30
Oppenau .	—	—	10	30	7	—	6	30	—	—	4	30
Oberkirch	9	—	10	15	6	—	6	—	—	—	4	15
Achern . .	—	—	—	—	7	—	6	—	4	30	4	24
Bühl . . .	—	—	10	30	7	—	6	—	4	30	4	30
Baden .	—	—	10	48	7	12	6	20	—	—	4	48
Gernsbach	10	—	10	40	7	—	6	45	4	30	4	30
Raſtatt .	9	20	10	40	6	40	6	36	—	—	4	39
Pforzheim	—	—	9	54	—	—	6	—	4	24	4	6
Durlach .	9	36	9	52	6	30	6	15	—	—	4	20
Bruchſal .	9	30	9	50	7	—	6	30	4	6	4	20
Mannheim	8	37	—	—	6	35	5	47	4	11	4	32
Heidelberg	9	24	9	19	6	37	6	27	4	37	4	41
Mosbach .	—	—	8	16	5	56	—	—	3	55	—	—
Wertheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Durchſchnitt für Baden	9	33	9	44	6	36	5	57	4	20	4	9
Heilbronn	8	24	—	—	5	55	5	38	3	50	3	43
Mainz .	7	38	—	—	5	49	4	43	2	44	3	52
Schaffhauſ.	—	—	9	22	—	—	7	13	—	—	4	43

Druck von G. Braun.

Digitized by Google

N: 11. 1835.

Karlsruhe 13. März.

Landwirthſchaftliches Wochenblatt

für das

Grossherzogthum Baden.

Herausgegeben von der Centralſtelle des landwirthſchaftlichen Vereins.

Inhalt: 1. Ueber den Anbau des Filderkrautes. (Beſchluß.) 2) Der Ubſtadter Bruch. 3) Ueber die Schädlichkeit des Beleckens der Stallwandungen für Kälber. 4) Nachricht über die Aufſtellung von Dreſchmaſchinen in Baden und Würtemberg. 5) Waldſaamenpreiſe von Carl Männing in Karlsruhe. 6) Den Garnmarkt in Endingen betr. 7) Landesproduktenpreiſe. 8) Getreidepreiſe.

1. Ueber den Anbau des Filderkrautes.

(Beſchluß.)

Die Beſchaffenheit des Bodens, die Wahl des Zellig, alſo die Stellung des Kohles in dem Feldumlauf und die Zubereitung des Landes für ſolchen ſind ſo weſentliche Bedingungen für ein ſicheres Gedeihen des Kohles, daß ich es für angemeſſen halte, das Nähere hierüber vor dem Verfahren beim Verſetzen der Kohlſetzlinge auszuführen.

3) Wahl des Bodens für den Kohl.

Wie allen zu behackenden Gewächſen, ſo iſt auch dem Kohle ein mehr milder Boden zuträglich. Nach den Beobachtungen der Filderbewohner liebt er einen trockenen, milden, kalkhaltigen Lehm- oder was man ſonſt einen guten Gerſtenboden nennt. In Beziehung auf ſeine Verträglichkeit mit ſich ſelbſt oder ſein Gedeihen bei einem auf demſelben Grundſtücke wiederholten öfteren Anbau, liegt die Erfahrung vor, daß er ohne Anſtand in Krautgärten ein Jahr über das andere, auf dem Felde aber nach jedem dritten Jahre in demſelben Stücke wieder erſcheinen darf.

Da in der Fildergegend die Dreifelderwirthſchaft noch heimiſch iſt, ſo haben die dortigen Landwirthe keine andere Wahl, als den Kohl in das Brachfeld zu bringen. Hiervon machen ſie etwa nur dann eine Ausnahme, wenn das Land ſehr verunkrautet ſeyn ſollte, indem ſie dann dem Kohl ſeine Stelle im Sommerfelde anweiſen, und nach ihm Wicken oder Kartoffeln folgen laſſen. Würde der Zehnten, wie in Baden, für ablösbar erklärt, und dadurch die Entfernung des Zelligzwangs möglich, ſo könnte hier wohl auch eine beſſere Folge beobachtet werden. So z. B. läßt man auf geſchloſſenen Gütern nach dem Kohle ſtatt Wintergetreide, wie es bei den Dreifelderwirthen geſchieht, Gerſte folgen, deſſen Zweckmäßigkeit jedem Sachverſtändigen wohl von ſelbſt einleuchtet.

Als Wintergetreide, das, wie geſagt, dem im Brachfelde gebauten Kohle folgt, baut man Dinkel. Im Körner-Ertrag ſteht er ſelten dem nach Klee, am wenigſten aber dem nach Kartoffeln gebauten Dinkel zurück, indem die Aehren weit vollkommener werden, als bei letzterem. Dagegen hat man die beſtimmte Beobachtung gemacht, daß die Strohernte etwas geringer ausfalle, und einem ſolchen Rückſchlage ſich nur durch eine dem Dinkel zu gebende Pförchdüngung vorbeugen laſſe. Es darf jedenfalls aber kein Boden ſeyn, der etwa ſeiner Schwere halber das ſpäte Säen nicht ertrüge; auch muß man dann zum Kohle düngen, und dieſen eben ſo fleißig und ſorgfältig behacken, wie dies von den Weibsperſonen der Filder gerühmt werden kann. Im Sommergetreide weiß man nicht von dem geringſten Rückſchlage, wohl aber davon, daß die nach Flachsdinkel, oder nach Kartoffeldinkel, ja ſelbſt nach Kleedinkel folgende Sömmerung nicht ſo gut einſchlägt, als die nach Kohldinkel, und daß der bei der Winterung entſtehende Ausfall leicht durch den größeren Ertrag der Sömmerung ausgeglichen wird.

4) Düngung und Zubereitung des Landes.

Daß der Kopfkohl vielen Dung erfordere, wird ſo ziemlich allgemein, ſo auch auf der Filder, angenommen. Wer daher den Kohl in größerer Ausdehnung baut und ſolchen nicht zur Fütterung, ſondern zum Verkaufe benützt, darf in ſeinen Dungmitteln nicht beſchränkt ſeyn, wenn anders die Wirthſchaft einen ungeſtörten Fortgang nehmen ſoll. Man nimmt daher auf den Fildern gewöhnlich die Pförchdüngung zu Hülfe, wie überhaupt unter allem Dung der Schafmiſt für ihn am erſprießlichſten gefunden wird. Auf den Fildern düngt man, wo möglich, zweimal zum Kohle; einmal zeitig im Frühjahre, das zweitemal unmittelbar vor dem Pflanzen. Bei dieſem zweiten Düngen wird am gewöhnlichſten und auch vorzugsweiſe der Pförch angewendet. Daß das erſte Düngen auch vor Winter geſchehen kann, verſteht ſich, und wer vorräthigen Dünger hat, der thut wohl daran. Es ſchließt jedoch das Düngen unmittelbar vor der letzten Pflugart nicht aus. Wer nicht im Stande iſt, zweimal düngen zu können, nimmt ſeine einmalige Düngung ungleich beſſer bei der letzten Furche vor. Es hat dies nebenbei den Vortheil, daß der Bauer um dieſe Zeit eher mit Dünger verſehen iſt, da die Kartoffeln dann ihren Bedarf ſchon lange haben.

Wie oben erwähnt, ſo folgt der Kohl gewöhnlich nach Sommergetreide. Die Stoppel deſſelben wird daher nach der Ernte geſtürzt, und das Land bleibt dann den Winter über in dieſem Zuſtande liegen. In neuerer Zeit gibt es indeſſen viele Krautbauern, welche die erſte Pflugart ſtatt im Frühjahre, noch im Spätherbſte ausführen, und das Land dann den Winter über in rauhen Furchen liegen laſſen, ein Verfahren, das gewiß vielen Vortheil gewährt, indem ſich die Sommerbeſtellung ungleich leichter und vollkommener ausführen läßt. Eine tiefere Bearbeitung des Landes vor Winter wirkt immer vorzüglich auf die Frühjahrsbeſtellung, denn es wird daſſelbe durch den Winterfroſt und die atmoſphäriſchen Einflüſſe mehr gelockert und befruchtet, die Beſtellung kann frühzeitiger geſchehen und ſelten wird zu Gerſte oder Hafer ein weiteres Pflügen im Frühjahre nöthig, indem bei dieſer Beſtellungsart ein bloſes Abfertigen des Landes mit der Egge in den meiſten Fällen genügt.

Sobald die Haferſaat vollendet iſt, ſchreiten diejenigen, welche das gewöhnliche Verfahren beobachten, zum erſten Pflügen, dem ſie ein zweites kurz vor dem Verpflanzen der Krautſetzlinge gegen Ende des Mais folgen laſſen.

5) Verpflanzen der Kohlſetzlinge.

Die Krautpflanzungen beginnen demnach nie vor jener Zeit, und dauern oft den ganzen Monat Juni, je nachdem die Witterung das Geſchäft begünſtigt, oder die im Pflanzenbeete ſtehenden Pflanzen herangewachſen ſind. Im Verlaufe des Mais zu pflanzen, hält man für nachtheilig; daher das Sprüchwort: „Maikraut, kein Kraut.“

Digitized by Google

Indeſſen iſt hierbei auch auf die Wiederbeſtellung der Krautfelder im Herbſte Rückſicht zu nehmen, und daher gut, das Geſchäft vorzunehmen, ſobald es die Umſtände, namentlich die Witterung und die Stärke der Pflanzen erlauben. Naſſe Witterung taugt dazu ſo wenig, als allzu trockene, wiewohl man ſich auch durch dieſe nicht leicht vom Verpflanzen abhalten läßt, indem man bei der dort üblichen Verpflanzungsmethode um das Fortwachſen der Pflanzen während der erſten Vegetationsperiode in der Regel unbekümmert ſeyn darf. Eine etwas feuchte, warme Witterung nach einem vorausgegangenen Regen, iſt die paſſendſte dazu. Um bei dem Verſetzen die Pflanzen friſch und wohlbewurzelt in das neue Land zu bringen, wird das Saamenbeet vorläufig ſtark begoſſen. Sie laſſen ſich dann leichter ausziehen, auch bleibt an ihren Wurzeln mehr Erde hängen. Das Verpflanzen geſchieht am beſten auf die friſche Furche, ja es iſt dies eine Hauptbedingung. Man bedient ſich dazu der Haue, mit der zuerſt eine flache Grube gemacht, und in dieſe dann etwa ein Trinkglas voll Waſſer, oder noch beſſer verdünnte Jauche gegoſſen wird. Hierauf wird die Pflanze eingeſetzt, die Wurzeln mit trockener Gartenerde bedeckt; erſtere gerade geſtellt, und zuletzt genügend mit Erde umgeben.

Diejenigen Krautpflanzer, welche kein Waſſer in die Setzgrube bringen, beobachten dagegen, die Pflänzlinge vor dem Ausſetzen mit Jauche oder Waſſer anzuſchlämmen, was immer ſehr zuträglich und bei trockenem Wetter unerläßlich iſt.

Da in den Pflanzungen manchmal Lücken entſtehen, ſo pflegt man hier und da zwei Pflanzen neben einander zu ſetzen, um ſie ſpäter zur Ergänzung der erſteren bei der Hand zu haben.

Die Pflanzen kommen unter ſich in eine Entfernung von drei Fuß oder einen ſtarken Schritt ins Gevierte zu ſtehen, und ſomit auf einen badiſchen Morgen ungefähr 3300 Pflanzen, welche in einem Tage 10—11 Weibsperſonen auszuſetzen vermögen.

6) Vegetation und Pflege des Kohles.

Wie alle Pflanzen, die viele Wurzeln bilden, ſo fordert auch der Kohl eine vollkommene Reinhaltung des Bodens vom Unkraut. Es findet daher zweimaliges Behacken und einmaliges Behäufeln Statt. Das erſtemal geſchieht es 3—4 Wochen nach dem Pflanzen, wobei das Land recht fleißig gelockert, und mit großer Vorſicht zu Werke gegangen wird, weil die Pflanzen das Verrücken durchaus nicht ertragen. Da die Arbeiter beim Hacken ſtets voranſchreiten, daher zum Theil das Feſttreten, was ſie aufgelockert haben, ſo drehen ſie ſich von Zeit zu Zeit zum Ausgleichen der gemachten Fußtritte um. Unmittelbar vor der Wintergetreideernte wird das Kohlland zum zweitenmale behackt, und hiermit zugleich das letzte Geſchäft, nämlich das Anhäufeln des Kohles, verbunden. Vier Weibsperſonen vermögen täglich einen Morgen zu behacken.

Die mehr oder minder gute Ausbildung der Kohlköpfe hängt hauptſächlich von der Beſchaffenheit der Witterung ab. So liefert ein trockener Jahrgang zwar kleine Köpfe, ſie werden dann aber feſter geſchloſſen und nicht ſo leicht flatterig, wie in einem naſſen Jahrgange.

Die völlige Ausbildung der Krautköpfe erfolgt erſt gegen den Herbſt hin, wenn die Nächte einmal kühl werden. Der Kohl wächſt indeſſen bis Martini hin fort.

Wäre ein nachhaltiges Mittel bekannt, die Kohlraupe und Staare von dem Kohlfelde entfernt zu halten, ſo könnte wohl kein beſonderer Unfall, die Witterung ausgenommen, angegeben werden, welcher daſſelbe beträfe. Jene Raupen ſind in manchen Jahren ſehr läſtige Feinde der Kohlpflanzungen, und vermögen nicht geringe Verheerungen anzurichten.

7) Ernte und Ertrag.

Die Ernte des Kohles fällt gewöhnlich in die Mitte des Oktobers (Gallustag), und es thut ſich deſſen Reife durch ſtellenweiſes Aufplatzen der Köpfe, ſo wie durch das Ver-

ſchwinden der grünen und deren Uebergang in eine weißliche Farbe kund.

Zum Abbringen auf dem Felde werden Hackmeſſer benützt, und damit die Köpfe kurz an dem Boden abgehauen. Die Behandlung des eingeernteten Kohles richtet ſich nach der Beſtimmung, die man ihm geben, ob man ihn verkaufen oder ſelbſt verwenden will. Im erſten Falle werden die Kohlköpfe auf große Haufen gebracht, in denen ſie acht bis vierzehn Tage ſitzen bleiben, bevor das Abnehmen der Strunken und das Abblatten vorgenommen wird. Es hat dies das Gute, daß ſie in Folge einer durch das gedrängte Beiſammenliegen eintretenden Gährung ihre grüne Farbe verlieren, und dagegen eine mehr weißliche annehmen, die gut ins Auge fällt und ſie beim Verkaufe beſonders empfiehlt. Werden die Kohlköpfe nicht zum Verkauf, ſondern zur Fütterung beſtimmt, dann tritt eine veränderte Behandlung der Ernte ein, indem man jene vom Acker weg ſogleich entblattet und dann an einen luftigen Ort neben einander aufſtellt. In beiden Fällen wird aber, wie leicht zu denken, das Kraut nicht auf einmal vom Felde genommen, ſondern nach und nach, wie man im Stande iſt, daſſelbe zu verkaufen, oder die Blätter bei dem Vieh zu verwenden. Wenn es überhaupt um die Verwendung des Kohles für dieſen Zweck zu thun iſt, fängt man mit dem Abblatten in der erſten Hälfte des Septembers an, wo die unterſten Blätter gelb zu werden beginnen. Das Abblatten wird dann ununterbrochen bis zur Zeit des Abbringens der Köpfe fortgeſetzt.

Wenn nicht ſchon im Laufe des Sommers ein Theil des Kohles als Gemüſe verkauft worden iſt, was bei der Nähe der Hauptſtadt ſehr häufig und mit Vortheil geſchieht, ſo berechnet ſich der Ertrag an vollkommenen Köpfen für einen bad. Morgen auf nahe an 3000 Stück, indem angenommen wird, daß ungefähr ein Zehntel der ausgeſetzten Pflanzen entweder ausbleibt, oder von flatterigem Wuchſe einen nur geringen Werth hat.

Der Preis iſt beinahe jedes Jahr verſchieden, und hängt hauptſächlich von dem Reſultate der Ernte ab. Er kann in einem Jahre von 100 Köpfen 1 fl., im nächſten vielleicht 5 fl. betragen. Als Durchſchnitt laſſen ſich nur etwa 2 fl. 12 kr. annehmen.

Hiernach berechnet ſich alſo der Roh- oder Geld-Ertrag für einen Morgen auf 66 fl., und wenn der Nutzungswerth der Strunken und Blätter auf ein Fünftel hiervon angeſchlagen wird, auf . . . . 78 fl. 12 kr.

Unterſucht man nun, ob der Verkauf des Kohles oder ſeine Fütterung das Vortheilhaftere ſey, ſo zeigt ſich, daß der Krautbauer gegen ſein Intereſſe handeln würde, wenn er die Krautköpfe verkaufte, ſobald das Hundert unter 1 fl. 8 kr. bezahlt wird.

Werden nämlich ſeine 3000 Köpfe, à 8 Pfd. per Stück, zu 240 Centner angenommen, und 6 Ctnr. derſelben = 1 Ctnr. Heu, ſo kommen ſie einer Heumaſſe von 40, höchſtens 48 Ctnr. gleich.

Im Durchſchnitt kann nun 1 Ctnr. von dieſem wohl um 1 fl. gekauft werden. Der Nutzungswerth des Kohles würde ſich alſo nach dieſen Sätzen dem Verkaufspreiſe derſelben gleichſtellen, ſobald dieſer nicht über obigem Betrage ſteht.

Es gibt unter unſern landwirthſchaftlichen Hausthieren nur wenige, denen die Kohlfütterung nicht höchſt angenehm und zuträglich wäre.

So iſt es in den Fildern nichts Ungewöhnliches, auch die Pferde damit zu füttern, nachdem die Kohlblätter zuvor geſchnitten und mit Häckerling gemengt worden.

Auch die Schweine freſſen ſie mit vieler Gier und verſchmähen anderes Futter, wie z. B. Rüben, Kartoffeln, ſo lange ſie den Kohl vor ſich ſehen. Am zuträglichſten iſt er aber dem Milchvieh, das bei der Kohlfütterung ſehr ſtark milcht.

Ein nicht weniger koſtbares Futter ſind die Strunken, ja ſelbſt dem Kohle vorzuziehen. Es iſt aber nothwendig, ſie vorher durch Spalten zu zerkleinern.

Schließlich bemerke ich, daß auch durch Erziehung von Saamen die Filderkrautbauern ein ſchönes Geld verdienen, indem er im Inlande ſowohl, als im nahen und entfernten Auslande ſehr geſucht iſt. Bei uns iſt ſolcher bei dem Handelsgärtner Män-

ning in Karlsruhe und Müller in Mannheim zu haben, die ſtets Vorräthe davon unterhalten und das Loth um 10 kr. abgeben.
Karlsruhe, den 6. März 1835.

E. Z.

---

2. Der Ubſtadter Bruch.

Bei Ubſtadt, im Amte Bruchſal, liegt ein Bruch, und zwar an der Landſtraße, welcher 80 Morgen im Maße hält, der Gemeinde gehört, und weil kein Schritt zur Beurbarung gemacht wird, dieſer ſo viel wie nichts einträgt.

Im Sommer kann man nur mit Mühe die ſchlechte Streu aus dem Waſſer holen, und im Winter nur die Gipfel über dem Eiſe gewinnen.

Das benachbarte Bruchſal iſt mit Entſumpfung ſeines Bruches vorangegangen, welches dem dortigen Gemeinderathe viele Ehre bringt, und ſchon zeigen ſich die guten Folgen.

Entweder ſollte die Gemeinde Ubſtadt, als Gemeinde den Bruch entwäſſern, und ſich Bruchſal anſchließen, oder ſollte der Grund für immer, und nicht alljährig, an die Ortsbürger ausgetheilt werden, weil der jährlich wandelnde Beſitz keine Verbeſſerung zuläßt.

Möchten die Ortsvorſteher von Ubſtadt die Nützlichkeit des einen oder des andern Verfahrens beherzigen, und den Wünſchen fleißiger aber armer, und des Bodens entbehrender Ortsbürger entſprechen.

Ein Ortsbürger.

---

3. Ueber die Schädlichkeit des Beleckens der Stallwandungen für Kälber.

Es iſt kein ſeltener Fall, daß einzelne junge Kälber erkranken, ohne daß man die nähere Urſache kennt. Sie ſchlagen mit den Flanken, ſchwitzen ſehr ſtark, nehmen ihr Futter nicht mehr ordentlich zu ſich, erhalten den Durchfall und gehen auch bisweilen zu Grunde.

Dergleichen Krankheitserſcheinungen können nun zwar durch verſchiedene Umſtände hervorgerufen worden ſeyn, öfters liegt aber eine Urſache zu Grunde, welche manche Viehzüchter nicht annehmen, ja nicht einmal ahnen würden, während ſie im andern Falle ſo leicht entfernt werden könnte. Ich meine damit das Belecken der Stallwandungen durch die Kälber. Es kommt nämlich hier und da vor, daß letztere an ſolche zu ſtehen kommen, die entweder von Stein oder auch nur von Holz mit einem Sockelgemäuer aufgeführt ſind und an denen ſich bekanntlich der Mauerſalpeter gerne bildet.

Sey es nun dieſer oder der Kalk, welcher hierzu Veranlaſſung gibt, ſo lehrt eben die Erfahrung, daß einzelne Kälber die nahen Wandungen vielleicht nur unwillkührlich und aus langer Weile, oder auch in Folge eines inneren Reizes zu belecken pflegen. Dem jungen Thiere mag ohne Zweifel die anfänglich kühle Eigenſchaft des Mauerſalpeters angenehm ſeyn. Leicht thut es aber des Guten zu viel, verdirbt ſich damit die Verdauungswerkzeuge und veranlaßt durch öftern und anhaltenden Genuß des Salpeters hier und da Zufälle, die zuletzt einen entzündungsartigen Krankheitszuſtand herbeiführen.

Jener widernatürliche Appetit kann indeſſen und vielleicht wohl am meiſten auch durch eine fehlerhafte Verdauung, Ueberladung mit Nahrungsmitteln veranlaßt werden, denn es erzeugt ſich hierbei Säure und dieſe mag wieder den Drang nach irgend einem Stoffe hervorrufen, welcher den Geſchmacksorganen in einem ſolchen Falle beſonders zuſagt. Wohl trifft man auch Kälber, die eine derartige Speiſe nicht lieben, aber eben dies dürfte für die oben erwähnte Vermuthung ſprechen, daß nämlich die Kälber in der Regel erſt dann dieſe Unart begehen, wenn ihre Verdauungswerkzeuge ſich in einem ſchon krankhaften Zuſtande befinden.

Iſt die Sache von der ſchlimmſten Folge, nämlich dem Tode begleitet, und man öffnet den Cadaver, ſo finden ſich die Milch im Magen geronnen, letzterer ſelbſt nebſt den Bruſteingeweiden mehr oder weniger entzün-

Digitized by Google

der, oder wie man ſich auszudrücken pflegt, brandig, ja öfters auch die Gedärme in einem Entzündungszuſtande. Das einfachſte Mittel, derartige Unfälle zu verhüten, beſteht nun darin, die Kälber ſo zu ſtellen, daß ſie das Gemäuer nicht erreichen können, oder aber letzteres mit einer Bretterwand zu bedecken, wenn die Stellung nicht verändert werden könnte.

Was die Heilung der in Folge des Salpeterableckens bereits erkrankten Thiere betrifft, ſo entferne man vor Allem die Urſache, und verſuche dann den Geſundheitszuſtand wieder herzuſtellen.

Hiezu empfehlen ſich ſolche Mittel, welche den Salpeter einhüllen. Man gebe z. B. Morgens und Abends jedesmal ein rohes Ei, einen Löffel voll Baumöl, oder auch friſche Butter. Sollte ſich jedoch auf dieſe Gaben der Krankheitszuſtand nicht alsbald heben, ſo läßt ſich annehmen, daß das Leiden des Kalbes die Folge eines ſonſtigen wirklichen krankhaften Zuſtandes war, und hier muß man dann außer jenen Hausmitteln mit wirklichen Arzneimitteln zu Hülfe kommen, und zwar ſolchen, die den Durchfall ſtillen und zugleich die Säure tilgen.

Morgens und Abends ½ Quentchen Rhabarber (ein ſtarker Kaffeelöffel) und 1 Scrupel weiße Magneſia (1 Eßlöffel) mit etwas zerſtoßenem Anis und Waſſer reichen für ein kleines Kalb, die doppelte Gabe für ein älteres hin. Darf man aber annehmen, daß die Säure nur eine begleitende Erſcheinung des krankhaften Zuſtandes, nämlich der Unverdaulichkeit ſey, ſo wird nach vorausgegangener Milderung der ſchädlichen Eigenſchaft des genoſſenen Salpeters mit beſſerem Erfolge folgendes Mittel angewendet:

½ Loth weiße Magneſia (6 Eßlöffel),
2 Loth zerſtoßener Kümmelſaamen (4 Eßlöffel),
2 Loth zu Pulver geſtoßene Kalmuswurzeln (4 ſtarke Eßlöffel),

wovon einem Kalbe täglich zweimal ein ſtarker Eßlöffel voll, einem älteren aber ein Löffel weiter mit etwas Kleientrank gereicht wird.

Nur darf bei Anwendung dieſes Mittels, wegen der reizenden Eigenſchaft der Kalmuswurzel, die Krankheit nicht mehr entzündlicher Art ſeyn, weil es ſonſt ſchadet.

Uebrigens iſt daſſelbe mit etwas Rhabarber bei allen hartnäckigen Durchfällen überhaupt zu empfehlen.

---

4. Nachricht über die Aufſtellung von Dreſchmaſchinen in Baden und Würtemberg.

Oeffentliche Blätter theilen über die Aufſtellung einer Dreſchmaſchine in Würtemberg Folgendes mit:

Heilbronn, den 17. Januar 1835.

„Seit einigen Tagen iſt auf dem nahe gelegenen Ritterante Hipfelhof von dem Grundherrn deſſelben, dem Freiherrn von Cotta, eine Dreſchmaſchine aufgeſtellt und in Gang gebracht, welche unſeres Wiſſens die erſte größere im Lande, von einem Privaten eingerichtet iſt. Sie arbeitet ſehr gut, die Garben werden vollkommen rein und ohne Beſchädigung der Körner ausgedroſchen. Da die Waſſerkraft einer naheſtehenden Mühle zugleich dazu benützt wird, dieſe Maſchine in Bewegung zu ſetzen, ſo wird der Erfolg derſelben eben ſo zweckmäßig als lohnend ſeyn, zumal in einer Gegend, wo die Taglöhner ſo ſelten ſind, und auf einem Gute, wo, wie wir hören, aus Mangel an Dreſchern oft acht bis zehn Monate nach der Ernte der Draſch noch nicht ganz vollbracht geweſen. Wenn in der franzöſiſchen und deutſchen Schweiz*) faſt jeder wohlhabende Bauer ſich für ſeine Körner-Ernte der Dreſchmaſchine bedient, ſo iſt zu erwarten, daß auch bei uns das vorſtehende Beiſpiel wenigſtens in denjenigen Landestheilen bald Nachahmung finden werde, wo es an Dreſchern fehlt, oder wo Handarbeit nützlicher

*) Auch im Elſaß und im Lothring'ſchen findet man an einzelnen Orten Dreſchmaſchinen, ja es beſteht in Nancy ſogar eine beſondere Fabrik für deren Anfertigung, die Addreſſe derſelben iſt: „Hoffmann, Mechaniker, St. Stanislaus-Straße Nr. 1.
Anmerkung der Redaktion.

Digitized by Google

angewendet werden kann, als bei dieſem Geſchäft.

In gleichem Maße als wir Handarbeit durch Maſchinen und vorhandene Waſſerkraft erſetzen, in gleichem Maße vermehrt ſich das Nationalvermögen, und jedes Beiſpiel dieſer Art verdient Anerkennung und Nachahmung.

Dieſe Nachricht glauben wir dahin berichtigen zu müſſen, daß der vorliegende Fall keineswegs als der erſte in Würtemberg betrachtet werden kann, indem ſchon vor zwanzig Jahren auf einem anderen großen Gute bei Heilbronn eine Dreſchmaſchine aufgeſtellt und drei Jahre im Gange erhalten wurde.

Dieſelbe leiſtete ſchnelle und gute Dienſte, ging aber wieder ein, als in Folge der niederen Fruchtpreiſe der Tagelohn bedeutend fiel, und der Ausdraſch durch Menſchenhände billiger zu ſtehen kam.

Ueberdies könnten wir wenigſtens fünfzehn der größern Bauern in Oberſchwaben, namentlich in der Gegend des Bodenſees aufzählen, welche ſich größtentheils kleinerer Dreſchmaſchinen (Dreſchmühlen, Dreſchſtampfen) Jahr aus Jahr ein bedienen.

Bei dieſer Veranlaſſung glauben wir dem Publikum die Nachricht ſchuldig zu ſeyn, daß, nach einer Mittheilung des Fürſtlich Fürſtenberg'ſchen Herrn Domänenrath's Diefenbach zu Donaueſchingen, nun auch in Baden, nämlich auf der Fürſtl. Meierei Hüfingen, demnächſt eine Dreſchmaſchine aufgeſtellt wird. Es iſt dabei geſagt, daß die Koſten ihrer Aufſtellung, die an 525 fl. betragen, ſich durch die Maſchine ſchon in 2½ Jahren wieder bezahlt machen werden, weil dort die Handarbeiten bei dem Mangel an Arbeitern ſehr theuer zu ſtehen kommen.

Obige Thatſachen dürften uns bald in den Stand ſetzen, über die Dreſchmaſchinen, die eben ſo viel gelobt als angefochten wurden, bald ein gründliches Urtheil fällen zu können.

Bei den bis jetzt aufgeſtellten Dreſchmaſchinen war man mit der Schnelligkeit des Ausdraſches vollkommen zufrieden, dagegen über die Güte der Arbeit ſehr getheilter Anſicht. Einig war man endlich darin, daß das Stroh, gegenüber vom Ausdraſch mit den Händen, an Werth bedeutend verliere.

Die Redaktion.

---

5. Waldſaamenpreiſe von C. Männing in Karlsruhe.

Der Unterzeichnete ſieht ſich in den Stand geſetzt, folgende Waldſaamen, deren Reinheit und Keimkraft verbürgt werden kann, um herabgeſetzte Preiſe abzugeben, nämlich:

Forchen, den Centner zu . . .	61 fl.
Lerchen, " " " . . .	45 fl.
Rothtannen (Fichten), . . .	18 fl.

Karlsruhe, den 24. Februar 1835.

Carl Männing.

---

6. Den Garnmarkt in Endingen betr.

(Aus einem Berichte des Oberlehrers Reich daſelbſt.)

Der dortige Garnmarkt wird durch die am rechten und linken Elzufer liegenden Orte von Malterdingen und Riegel bis Ober- und Niederhauſen; ferner von den Orten an den beiden Ufern der Dreiſam, von Neuershauſen bis nach Riegel, endlich von allen rings um den Kaiſerſtuhl liegenden Orten beſucht.

Es nimmt dieſer Garnmarkt nicht nur den zweiten Stock des Endinger großen und geräumigen Kornhauſes, ſondern auch noch einen Theil des Freien vor demſelben ein.

Die Käufer und Verkäufer (Händler) ſind meiſtens Inländer, jedoch kommt auch ein großer Theil des Garnes über den Rhein nach Kolmar. Ueberhaupt wird von den Elſäſſern eine Menge Nahrungsmittel aller Art an den dortigen Markttagen aufgekauft.

Es ſoll einzelne Markttage geben, an denen 10, 15 bis 18 Centner Garn, das Pfund zu 36 u. 45 kr. bis 1 fl., aufgekauft werden.

Dieſe Nachricht, über die allerdings ſehr erfreuliche Ausdehnung des Endinger Garnmarktes, begleiten wir mit der Bemerkung, daß die dortigen Preiſe für die verſchiedenen Garnſorten nun auch in Zukunft von

Zeit zu Zeit unter die der übrigen Landesprodukte werden aufgenommen werden, da ſie bei der nicht unbedeutenden Größe jenes Marktes als ziemlich maßgebend zu betrachten ſeyn dürften.

Die Redaktion.

Landesprodukten-Preiſe.

Vom 3. bis 10. März 1835 koſtete:

zu	Heu, der Centner.		Kartoffeln, der Seſter.		Kornſtroh, à 100 Bund.		Hopfen, der Centner.		Mohnſamen, das Malter.		Reps, das Malter.	
	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Conſtanz .	1	48	—	9	25	—	—	—	—	—	—	—
Ueberlingen	1	30	—	6	22	—	—	—	18	45	17	30
Radolphzell	1	48	—	7	—	—	—	—	—	—	—	—
Möskirch .	1	45	—	6	20	—	—	—	20	—	—	—
Stockach .	1	40	—	8	24	—	—	—	—	—	20	—
Engen . .	2	—	—	10	—	—	—	—	—	—	—	—
Bonndorf	1	30	—	8	—	—	—	—	—	—	—	—
Löffingen .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Villingen	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Rheinheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lörrach . .	1	48	—	—	33	20	—	—	—	—	—	—
Müllheim	2	—	—	9	29	—	—	—	—	—	—	—
Staufen .	1	48	—	8	35	—	—	—	25	—	24	—
Freiburg .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Emmend.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Endingen	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ettenheim	2	42	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lahr . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Wolfach .	1	50	—	12	—	—	—	—	25	—	—	—
Gengenbach	—	—	—	—	—		—	—	—	—	—	—
Offenburg	2	—	—	10	30	—	—	—	—	—	—	—
Oppenau .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Oberkirch	1	42	—	16	20	—	—	—	—	—	—	—
Achern .	1	42	—	10	24	—	—	—	20	—	23	—
Bühl . .	2	30	—	12	30	—	33	—	—	—	—	—
Baden . .	1	38	—	15	22	30	—	—	—	—	—	—
Gernsbach	2	—	—	16	22	—	—	—	—	—	—	—
Raſtatt .	2	—	—	14	24	—	—	—	—	—	—	—
Pforzheim	2	24	—	20	—	—	—	—	—	—	—	—
Durlach .	2	30	—	16	30	—	—	—	22	—	24	—
Bruchſal .	2	15	—	15	24		30	—	22	—	20	—
Mannheim	1	30	—	14	24	—	27	—	—	—	—	—
Heidelberg	1	35		—	16	40	—	—	—	—	—	—
Mosbach .	2	30	—	10	25	—	—	—	—	—	—	—
Wertheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Durchſchnitt	1	56	—	11	25	30	30	—	21	49	21	25

Getreide-Preiſe.

Vom 3. bis 10. März 1835 koſtete das neubadiſche Malter:

zu	Waizen.		Kernen.		Korn.		Gerſte.		Dinkel.		Haber.	
	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Conſtanz .	—	—	10	41	7	15	6	—	—	—	4	20
Ueberlingen	—	—	9	10	5	50	5	45	—	—	3	25
Radolphzell	—	—	8	43	6	—	6	—	—	—	3	41
Möskirch .	—	—	8	—	5	—	5	30	3	15	3	30
Stockach .	—	—	—	—	8	28	—	—	—	—	—	—
Engen . .	—	—	8	48	—	—	6	6	—	—	3	50
Bonndorf	—	—	8	50	6	30	6	20		—	3	40
Löffingen .	—	—	9	—	—	—	6	10	—	—	3	40
Villingen	—	—	9	2	7	—	5	30	—	—	3	56
Rheinheim	—	—	8	41	—	—	—	—	—	—	—	—
Lörrach . .	—	—	9	48	—	—	—	—	—	—	—	—
Müllheim	9	30	—		5	40	—	—	5	30	4	40
Staufen .	10	30	—	—	6	10	5	20	—	—	5	—
Freiburg .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Emmend.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Endingen	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ettenheim	9	30	10	50	—	—	5	30	—	—	—	—
Lahr . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Wolfach .	10	30	10	24	7	40	6	40	—	—	4	—
Gengenbach	—	—	—	—	—	—	—	—			—	—
Offenburg	9	45	10	—	—	—	6	6	—		4	30
Oppenau .	—	—		—	—	—	—	—	—	—	—	—
Oberkirch	9	—	10	15	6	—	6	—	—	—	4	15
Achern . .	—	—	—	—	7	—	6	—	4	30	4	24
Bühl . . .	—	—	10	30	7	—	6	—	4	30	4	50
Baden .	10	—	10	54	7	30	6	30	—	—	4	54
Gernsbach	10	—	10	40	7	10	7	—	4	35	4	54
Raſtatt .	9	40	10	4	7	—	6	40	—	—	4	42
Pforzheim	—	—	9	45	—	—	6	8	4	24	4	6
Durlach .	9	50	10	7	6	45	6	30	—	—	—	—
Bruchſal .	—	—	9	54	7	12	6	43	—	—	4	24
Mannheim	8	23	—	—	6	40	5	46	4	7	4	38
Heidelberg	9	14	8	52	6	59	6	24	4	39	4	31
Mosbach .	—	—	—	—	—	—	—	—	4	18	—	—
Wertheim	—	—	—	—	5	3	—	—	—	—	—	—
Durchſchnitt für Baden	9	39	9	43	6	40	6	7	4	25	4	9
Heilbronn	8	20	8	44	5	59	5	32	3	53	3	41
Mainz .	7	44	—	—	5	45	4	37	—	—	3	51
Schaffhauſ.	—	—	9	12	—	—	7	22	—	—	4	36

Druck von G. Braun.

Digitized by Google

№ 12. 1835.

Karlsruhe 20. März.

Landwirthſchaftliches Wochenblatt
für das
Großherzogthum Baden.

Herausgegeben von der Centralſtelle des landwirthſchaftlichen Vereins.

Inhalt: 1) Bereitung einer Schlichte für Weber aus isländiſchem Moos. 2) Erfahrungen über den Brand im Weizen und Dinkel 3) Potaſchenſiederei. 4) Preiſe von 1834r Weinen. 5) Tabakspreiſe in der Pfalz. 6) Landesproduktenpreiſe. 7) Getreidepreiſe.

1. Bereitung einer Schlichte für Weber aus isländiſchem Moos.

Schon ſehr oft wurde das isländiſche Moos zur Bereitung von Schlichte ſtatt der bisher üblichen, aus Mehl und Fett bereiteten, empfohlen, und die von dieſer neuen Schlichte gerühmten guten Eigenſchaften veranlaßten mich auch, in Gemeinſchaft mit einem hieſigen Webermeiſter Proben damit anzuſtellen, die nun ſehr befriedigend ausgefallen ſind, und namentlich die davon gerühmten Vortheile hatten, daß ſolche zur Sommerszeit, oder überhaupt bei einer trockenen Temperatur, nicht ſo ſchnell austrocknet, und dem Faden mehr Geſchmeidigkeit gibt, als die ſonſt gebräuchliche.

Die Moosſchlichte wird für gewöhnliche Leinwand auf folgende Art bereitet: Man weicht ein Pfund isländiſches Moos zwei Tage lang in kaltes Waſſer ein, durchknetet dann ſolches und gießt das Waſſer ab; hierauf wird das Moos mit 16 Pfund friſchem Waſſer ein halbe Stunde lang gekocht, und den durchſeiheten Abſud wendet der Weber nach dem Erkalten anſtatt des Waſſers zum Verdünnen der aus Stärke oder Mehl bereiteten Schlichte an.

Je nachdem eine Kette, ſowohl wegen weichem oder hartem Farbengarne, als auch wegen rauher oder feuchter Witterung eine mehr oder weniger dicke oder dünne Schlichte verlangt, hat der Weber ſich mit dieſem Zuſatz darnach zu richten. Mit dem vierten bis ſechsten Theile Zuſatz dieſes Moosabſuds zu gewöhnlicher Schlichte zeigte es ſich, daß die Garne viel gelinder wurden und die Waare beſſer zuſammen floß. Um jedoch dieſe Schlichte auf weiße oder farbige Zeuge verwenden zu können, muß das isländiſche Moos zuerſt entfärbt werden, indem der gewöhnliche Abſud deſſelben eine gelbliche Farbe hat. Dieſer Farbeſtoff wird dadurch entfernt, daß man auf ein Pfund Moos zwei Loth zerſtoßene Potaſche nimmt und in einem ſteinernen Topf ſo viel kaltes Waſſer darüber gießt, daß beim Einrühren eine dicke Maſſe entſteht, die man von Zeit zu Zeit mit einem hölzernen Stabe tüchtig durchknetet und an einem kühlen Orte ſtehen läßt. Nach 24 bis

Digitized by Google

30 Stunden bringt man das Ganze auf ein hölzernes Sieb, worauf das Waſſer als eine dunkelbraune, gallenbittere Flüſſigkeit abläuft. Man knetet dann das auf dem Siebe gebliebene Moos ſo oft mit friſchem, kaltem Waſſer durch, bis es völlig ungefärbt und geſchmacklos abläuft. Wenn man das Moos in dieſem Zuſtande mit Waſſer ſieden läßt, ſo erhält man einen Abſud, welcher kaum noch gefärbt iſt.

Da dieſe Art Schlichte viel billiger als die bis jetzt gebräuchliche zu ſtehen kommt, und in unſerem Lande das isländiſche Moos ſehr häufig gefunden wird, es daher manchem Landweber leicht möglich iſt, ſich von dieſem Mooſe ſo viel er für ſein Gewerbe braucht, ganz ohne Koſten zu verſchaffen, ſo glaube ich, daß unſere vaterländiſchen Weber alle Veranlaſſung haben, dieſem Gegenſtande ihre Aufmerkſamkeit zu ſchenken, und die Moosſchlichte bei ihrem Gewerbe anzuwenden.

Karlsruhe, den 28. Februar 1835.

In Auftrag des hieſigen Gewerbevereins.

J. N. Spreng.

Von unſerer Seite fügen wir dieſen Worten noch einige Bemerkungen über die Erfindung der Moosſchlichte bei, indem wir eine hierüber in Nr. 9 des Wochenblattes für Haus- und Landwirthſchaft, Handel und Gewerbe von 1831 enthaltene Nachricht benutzen. Dort wird neben Anderem Folgendes geſagt:

„Es iſt bekannt, welche große Schwierigkeiten die Beſchaffenheit der Schlichte dem Weber baumwollener und leinener Stoffe entgegenſetzt. Bei trockener Jahreszeit trocknet die Schlichte zu ſchnell und zwar ungleichförmig aus, und der Faden verliert dadurch die zum Weben nöthige Schnellkraft und Geſchmeidigkeit. Ferner iſt man genöthiget, ſogleich nach dem Schlichten zu weben, weil ſonſt eine große Anzahl von Fäden bricht.

Dieſe Unvollkommenheiten führten das der Geſundheit ſo höchſt nachtheilige Weben in den Kellern herbei, oder man begoß auch wohl, wenn man in Stuben arbeitete, den Boden mit Waſſer, um eine feuchte Luft zu erhalten, ſo daß die Wohnungen der Weber zur Bezeichnung einer ungeſunden, feuchten Wohnung in der That ſprichwörtlich geworden ſind.

Aus dieſen Gründen war man längſt darauf bedacht, die Schlichte durch Zuſatz eines Stoffes, welcher Feuchtigkeit aus der Luft anzieht, und ſo die Schlichte nicht trocken werden läßt, zu verbeſſern. Aber alle bisher in Vorſchlag gebrachten Beimiſchungen zu dieſem Zwecke waren ſalziger Natur (ſalzſaurer Kalk, ſalzſaure Kalkerde, ſogar Urin), und die Erfahrung lehrte bald, daß ſolche Stoffe den großen Nachtheil bringen, daß bei feuchter Witterung die Kämme dadurch ſchmuzig werden, und die Gewebe mit der Zeit auf dem Lager kleine Löcher bekommen.

Einem franzöſiſchen Chemiker, Namens Morin, iſt es nun aber gelungen, eine Schlichte auszumitteln, welche von allen dieſen Nachtheilen frei iſt, und welche, nachdem der Fabrikant Wiegand und Hofrath Tromsdorff in Erfurt mehrere ſchätzbare Verbeſſerungen dabei angebracht haben, bei allen damit angeſtellten Proben ſich vollkommen bewährt hat, ſo daß ihre Vorzüge jetzt wohl als entſchieden betrachtet werden dürfen.

Der Stoff, der dieſer Schlichte beigemiſcht wird, um ſie feucht zu erhalten, iſt das durch ſeinen Gebrauch für Bruſtkranke überall wohlbekannte isländiſche Moos. Dieſe Pflanze (eigentlich kein Moos, ſondern eine Flechtenart) wächst bei uns ſehr häufig an trockenen und ſonnigen Orten auf Bergen, und beſonders in Nadelhölzern und auf Heideplätzen. Man muß es zu einer feuchten Jahreszeit einſammeln, und von den dazwiſchenſitzenden andern grünen Mooſen, Tannennadeln und andern fremdartigen Theilen reinigen. Um Staub und Erde davon abzuſondern, läßt man es an der Sonne zuvor recht austrocknen, ſchüttet es dann in Säcke, die man tüchtig ausklopft, und ſiebt endlich durch ein feines Sieb die Erde oder den Staub ab. Auch muß man bei der Reinigung des eingeſammelten Mooſes die dun-

lichbraun gewordenen Theile abſondern, da ſie eine ſehr braungefärbte Schlichte geben würden.

Ueber die Anwendung der nach oben beſchriebenen Art entfärbten Mooſe iſt in jenem Blatte ferner angeführt, daß hiermit ebenfalls Herr Wiegand Proben angeſtellt habe und daß dieſe ſehr günſtig ausgefallen ſeyen.

Zuerſt hatte es derſelbe auf Barchente verſucht, und es ergab ſich, daß dadurch der Körper ſehr fein und weiß erhalten wurde, und das Garn die gewünſchte Gelindigkeit bekommen hatte. Hierzu waren auf 30 Ellen weiße Waare nicht mehr als drei Loth des trockenen, entfärbten Mooſes erforderlich; auf dunkle Waare kann man hingegen auf die angegebene Ellenzahl vier bis fünf Loth anwenden. Auch glatte, helle Waare, die mit dieſem entfärbten Mooſe bearbeitet wurde, iſt vortrefflich ausgefallen. Uebrigens kann zu dunkeln Waaren der Weber das Moos ohne weitere Vorbereitung auf die zuerſt angegebene Weiſe zur Schlichte verwenden; zu feinen weißen Waaren aber, oder zu hellen bunten Waaren mit weißem Grunde muß das Moos vorher durch Behandlung mit Potaſche und Waſſer von ſeinem färbenden Stoffe befreit werden."

Nach den vorliegenden und den uns vom Auslande bekannten Erfahrungen über die Anwendung dieſer Moosſchlichte kann ſolche den Webern leinener und baumwollener Stoffe um ſo mehr empfohlen werden, als ſie ihnen nicht nur eine Erleichterung ihrer Arbeit gewährt, ſondern auch ſolche, was gewiß ſehr wichtig iſt, der Nothwendigkeit enthebt, dieſelbe in feuchten, und daher ungeſunden Werkſtätten vorzunehmen.

Die Redaktion.

---

2. Erfahrungen über den Brand im Weizen und Dinkel.

Die häufigen Klagen über den Brand im Weizen veranlaßten mich, den Urſachen dieſer für den Landmann ſo fühlbaren Plage nachzuſpüren. Ich zog hierüber vielfache Erkundigungen ein, und eben ſo zahlreich als dieſe waren, fielen auch die Anſichten aus. Einige ſagten mir, der Brand gäbe wiederum Brand; Andere, man müſſe den Weizen vor der Saat mit Vitriol beitzen; Andere pflegen für dieſen Zweck den Saamen in Jauche zu legen, wieder Andere empfehlen den Fruchtwechſel und die Saat im wachſenden Monde, auch ein Zuwarten mit ſolcher von ungefähr vierzehn Tagen nach dem Saarpflügen.

Für meine Perſon fing ich nun an, in der Ernte etliche Tauſende Brandähren zu ſammeln. Jede derſelben unterſuchte ich genau und fand hierbei die verſchiedenartigſte Beſchaffenheit. Einzelne Aehren waren ganz brandig, andere nur auf einer Seite, dann einzelne der erſtern in dem Zuſtande, daß abwechſelnd einzelne Spelzen ſich gut, die übrigen aber brandig zeigten, ja es ging dieſe Mannigfaltigkeit ſo weit, daß dieſelben Spelzen gute und brandige Körner enthielten, und ich ſogar Aehren fand, an denen nur eine einzige Spelze vom Brande verſchont, während auch umgekehrt nur eine vom Brande verletzt war, kurz Alles durcheinander.

Die Mittheilung eines Dritten, daß der Brand ſich dann gerne erzeuge, wenn es während der Blüthezeit regne, gab meinen Unterſuchungen eine noch weitere Ausdehnung.

Ich bezeichnete deßhalb eine Partie Aehren, welche während eines eingefallenen Regenwetters in die Blüthe traten, wovon ich auch wirklich ſpäter nicht nur einen Theil derſelben brandig, ſondern auch einzelne dieſer Art bald ganz, bald nur an einzelnen Stellen vom Brande ergriffen fand, welch letztere Erſcheinung ich mir dadurch erklären zu müſſen glaubte, weil bekanntlich die Aehre nicht auf einmal, ſondern nur nach und nach blüht.

Bei dieſen Verſuchen machte ich zugleich die Beobachtung, daß die Süd- und Weſtſeite der Aehre geneigter zum Brande iſt, als die Nord- und Oſtſeite, und daß die an dem äußeren Rande des Weizenackers geſtandenen Aehren mehr vom Brande gelitten hatten, als in der Mitte, wahrſcheinlich

Digitized by Google

weil dort der Regen eine ſtärkere Wirkung äußern konnte. Noch habe ich einer weitern, von mir gemachten Erfahrung zu erwähnen. In unſerer Gegend iſt es Sitte, nach Korn (Dinkel) Haſer zu bauen. In ſolchem Haſer bemerkte ich nun öfters ſehr viele der ſchönſten Kornähren von vorjährigem, bei der Ernte ausgefallenem Saamen, ſie waren jedoch nicht brandig. Dies bewog mich, auf vier Gemarkungen die Haſerfelder zu durchwandern, und alle von mir darin aufgefundenen Kornähren zu unterſuchen, die ich dann auch immer geſund und ſchön fand, eine Erſcheinung, die ſich bei den von mir ſpäter noch beſonders vorgenommenen Verſuchen wiederholte, indem ich zu dieſem Behufe gleich bei der Ernte des Korns eine Parthie Körner ausſteckte, die im folgenden Jahre unter dem Haſer ganz geſunde Aehren lieferten.

Zur Vervollſtändigung meiner Verſuche ſuchte ich noch auszumitteln, welcher Unterſchied ſtattfinde unter ſolchem und zwar dem gleichen Saamen, der in der eben angeführten Art auf dem Felde ausgefallen und unter dem Haſer aufgekommen war, und demjenigen, der eingeerntet, in die Scheune gebracht, ſpäter gedroſchen und alsdann geſäet worden.

Ich fand hierbei, daß von demſelben Korne nur aus dem auf letztgenannte Weiſe in Boden gekommenen Saamen brandige Aehren zum Vorſchein kamen, daß dieſe Erſcheinung aber, je nach der Dauer der Zeit, welche er eingeſcheuert war, wechſelte, indem der am bäldeſten ausgedroſchene und daher nicht in die gewöhnliche Gährung der Frucht gezogene Saamen ungleich weniger vom Brande litt. Hierdurch erklärte ich mir auch die Gründe der, von einem meiner Bekannten befolgten, Behandlungsweiſe des Weizenſaatguts, indem er zu dieſem Behufe die ſchönſten Garben ausſucht, ſolche an einem luftigen Orte aufſtellen, alsbald dreſchen läßt, und die Bemerkung gemacht haben will, daß ſein Weizen um ſo weniger Brand bekäme, je bälder das Saatkorn ausgedroſchen worden.

Dieſe Erfahrungen veranlaßten mich, von nun an folgendes Verfahren in der Behandlung des Saatguts eintreten zu laſſen. Nach der Ernte des Weizens laſſe ich möglichſt bald den Ausdruſch deſſelben vornehmen, ſuche dann den ſchwerſten zu Saamen aus, und breite ihn zwei bis drei Zoll hoch auseinander, rühre ihn alle Tage, damit ich der Arbeit gewiß bin, ſelbſt auseinander, vitriole ihn vor der Saat, Dinkel wie Weizen, und bekomme ſo keinen Brand, obgleich meine Nachbarn nicht davon verſchont bleiben.

Die vorſtehenden, aus meinen Verſuchen hervorgegangenen Reſultate, haben in mir die Ueberzeugung hervorgerufen, daß das Schwitzen des Saamens die Befruchtungswerkzeuge ſchwäche und dieſelben zur Zeit der Blühe für die Einflüſſe ungünſtiger Witterung empfänglicher mache. Weil aber nicht der ganze Acker und auch nicht die ganze Aehre zu gleicher Zeit blüht, ſondern nur nach und nach, ſo möchte eine weitere Folge hiervon ſeyn, daß diejenigen Aehren, oder Theile derſelben, welche in gutem Wetter den Befruchtungszeitpunkt erreichen, ſich weit eher zu geſunden und vollkommenen Aehren ausbilden können, im andern Falle aber ungleich leichter Schaden nehmen und vom Brande betroffen werden.

Dabei glaube ich, daß das Einbeitzen des Weizens durch Vitriol ꝛc. nur Nebenſache iſt, und hierdurch, ſo wie durch Salz, Aſche, Jauche, Kalk ꝛc. mehr ſeine Keimkraft geweckt wird. Eben dieſer Umſtand dürfte aber gerade bei ſolchem Saamen, der während des Einſcheuerns gegohren (geſchwitzt) hat, den Brand begünſtigen, indem die Pflanzen der, durch jenes Beitzen hervorgerufenen, ſchnellern Bildung halber, leicht verzärtelt und dadurch für Einflüſſe, welche den Brand hauptſächlich erzeugen, um ſo empfindlicher gemacht werden, und woher es denn auch kommen mag, daß Aecker mit gebeitztem Saamen oft mehr Brand haben, als andere.

Ein weiterer Umſtand, der noch wenig beachtet worden zu ſeyn ſcheint, möchte nicht ohne Einfluß auf die Bildung des Brandes ſeyn, nämlich die Beſchaffenheit der Witterung, bei welcher die Einerntung der Frucht

Digitized by Google

geſchah, da hiervon der bälder oder ſpäter, ſtärker oder ſchwächer erfolgende Eintritt der Gährung abhängig ſeyn, und woher es ſich auch erklären laſſen dürfte, warum Hafer und Einkorn im Ganzen genommen nur ſelten vom Brande leiden, da bekanntlich deren Ernte in eine mehr kühlere Jahreszeit fällt.

Daß der Brand die andern Aehren ſchwarz machen könne, iſt wohl keinem Zweifel unterworfen, aber daß er anſteckend ſey, wie Einige behaupten wollen, glaube ich nicht, indem ich auf dem Felde nebenſtehende geſunde Aehren an die Brandähren hinband, und keine davon brandig wurde, und wenn er anſteckend wäre, am Ende der ganze Acker angeſteckt würde.

Schließlich erſuche ich alle Freunde der Landwirthſchaft, dieſem Gegenſtande diejenige Aufmerkſamkeit zu ſchenken, welche er in ſo hohem Grade verdient, indem der Brand in der That eine um ſo größere Plage für den Landwirth iſt, als er ihn mitunter eines nicht geringen Theils ſeines Lohnes für ſo manche Opfer und Anſtrengungen beraubt, auf den er oft das Jahr über mit Sehnſucht wartete.

Kreuzlingen bei Conſtanz im März 1835.

Bloch, Oekonom.

Anmerkung der Redaktion.

Nicht leicht wird ſich in dem großen Gebiete des landwirthſchaftlichen Gewerbes ein einzelner Gegenſtand auffinden laſſen, über den bis jetzt mehr geſchrieben worden und noch immer geſchrieben wird, als über den Brand des Weizens.

So vielſeitig und dankenswerth aber die dießfalſigen Mittheilungen ſind, ſo läßt ſich doch keineswegs behaupten, daß alle in Vorſchlag gekommenen Mittel gegen jene, für die landwirthſchaftliche Pflanzenkultur, ſo verderbliche Krankheit des Getreides untrüglich ſeyen, ſo wenig, als es geläugnet werden kann, daß man bei manchen der deßhalb gemachten Vorſchläge bald zu voreilig und nicht mit der gehörigen Ausdauer in Zeit und Geduld, gewiß aber auch ſehr oft etwas einſeitig und nicht vorurtheilsfrei zu Werke ging.

Wenn wir auch gerne zugeben, daß einzelne Mittel ſich wirklich als recht gut bewährt haben mögen, ſo ſind ſie dies gewiß nur bedingungsweiſe, indem ihre Wirkſamkeit von einer Menge Nebenumſtände abhängt. Allgemeingültige Normen werden ſich daher gewiß wohl nie oder wenigſtens nicht ſo leicht feſtſetzen laſſen, und wir uns daher auch nur an mehr allgemeine Anſichten halten müſſen, um all' die ſonderbaren und merkwürdigen Beobachtungen und Erfahrungen beim Brande uns genügend und folgerecht zu erklären.

In dieſer Hinſicht möchten daher auch die Worte von Profeſſor Körte an der landwirthſchaftlichen Anſtalt zu Möglin, welche derſelbe über den vorliegenden Gegenſtand in dem 27. Bande der Annalen dieſer Anſtalt niederlegte, hier an ihrem Orte ſeyn, indem ſie ſich vorzugsweiſe auf mehr allgemeine Betrachtungen über das Weſen des Brandes beſchränken, und zugleich durch ihre Klarheit und Wahrheit auszeichnen. Herr Körte ſagt Folgendes:

Der Brand iſt bekanntlich eine Krankheit des Weizenkorns. Man kann dieſelbe nicht in der erſten Vegetationsperiode erkennen; ſie iſt alſo wahrſcheinlich in dieſer noch nicht da, ſondern zeigt ſich erſt als beſtimmt vorhanden einige Wochen nach der Blüthe in der letzten Ausbildungsperiode des Saamenkorns. Die Urſache derſelben liegt ohne allen Zweifel in der geſchwächten Lebensthätigkeit der ganzen, oder der theilweiſen Pflanze, deren Folgen ſich aber erſt in dem Momente zeigen, wo die Lebensthätigkeit der organiſchen Körper mit der höchſten Anſtrengung den Hauptzweck ihres Seyns, die Bildung des Samenkorns, vollendet. Jede geſchwächte Lebensthätigkeit, gleichviel, ob ſie ſchon vom Saamenkorne aus, oder aber während der Vegetation, ſelbſt erſt im Augenblicke der Blüthe verurſacht wurde, kann, unter ſonſt ungünſtigen Umſtänden, den Brand herbeiführen.

Die Kraft des Individuums oder der daſſelbe bildenden Theile iſt nicht ſtark genug, um die vorhandenen Stoffe zu läutern und zum Saamenkorne auszubilden, oder es hindern äußere Einflüſſe beim Eintritt der

Digitized by Google

Blüthe, als Näſſe, Nebel ꝛc., die ſonſt geregelte kräftige Lebensthätigkeit an dieſer Ausbildung, oder es wird die ſchon ohnehin ſehr ſchwache Lebensthätigkeit bei ihrem letzten Kraftaufwande, der vollendeten Ausbildung des neuen Saamenkorns, auf immer vernichtet. So entſtehen in dem erſten Falle unvollkommene Saamenkörner, und im letzteren, wo die Verweſung, das Loos aller organiſchen Körper, nachdem die Lebensthätigkeit entwichen iſt, ſich deßhalb des ausgebildeten Saamenkorns bemeiſtert, der Brand.

Alle Mittel, die daher das kränkliche Saatkorn, aus dem übrigens, wenn nicht beſonders günſtige Umſtände obwalten, auch ſchwache Pflanzen hervorgehen müſſen, zu vernichten oder abzuſchneiden vermögen, als Einkalken, Behandlung mit ätzenden Subſtanzen (wie mit Vitriolen), Schwemmen, Waſchen ꝛc., können nur bedingungsweiſe, keineswegs aber als unfehlbare Mittel gegen den Brand angeſehen werden, und ſind als ſolche, unter gewiſſen Umſtänden wirkende, Mittel auch wohl zu beachten und anzuwenden. Die aus dem vollkommenſten und kräftigſten Saamenkorne entſproſſene Pflanze kann in ihrer ſpäteren Vegetationszeit durch zu trockene oder zu naſſe, durch zu heiße oder zu kalte Witterung, durch Inſekten oder durch Würmer, mit wenigen Worten, durch eine unendliche Menge von Umſtänden, leiden, ſchwächlich und kränklich werden, und kurz vor, oder in, oder nach der Blüthezeit, als der günſtigſten für die Entſtehung des Brandes, nicht Kraft genug haben, dem zarten, bald ausgebildeten Saamenkorne ſeine völlige Ausbildung zu geben. Hiernach würde alſo in jedem Augenblicke, von der Entwickelung des Keimes bis zur Vollendung des Saamens, die Veranlaſſung zum Brande ſtattfinden können, und es laſſen ſich auf dieſe Weiſe jene Erſcheinungen, wornach an einer Wurzel brandige und nicht brandige Aehren, und in einer Aehre brandige und nicht brandige Körner ſind, ganz folgerecht erklären. Bekanntermaßen werden nämlich nicht alle aus einer Wurzel hervorgehenden Aehren in einer und derſelben Zeit ausgebildet, und nicht alle Blüthen einer Aehre zu einer und derſelben Zeit entwickelt. Es iſt auf dieſe Weiſe wohl möglich, daß der brandige Halm einer Wurzel im Augenblicke ſeiner Blüthe und Fruchtbildung für den Brand ſehr günſtige Umſtände traf, während dieſelben bei den früher oder ſpäter entwickelnden Aehren für die Ausbildung des Brandes höchſt ungünſtig war. Eben ſo kann auch die Blüthe des brandigen Korns gerade zur Zeit der Ausbildung des Fruchtknotens eine ſehr ungünſtige Zeit getroffen haben, während bei den früheren oder ſpätern Blüthen dieſelbe für die Ausbildung ſehr günſtig war.

Schließlich muß ich noch bemerken, daß ich das Anſtecken des geſunden Weizens durch brandigen ſehr bezweifle; denn einmal kenne ich in der geſammten Pflanzenwelt keinen einzigen entſprechenden Fall, wo ein krankes Saatkorn ſeine Krankheit durch den ganzen Vegetationslauf auf den künftigen Saamen übergeführt hätte, zweitens ſcheint mir auch der ganze Organismus der Pflanzen gegen eine ſolche Anſteckung ganz und gar zu ſprechen, und drittens habe ich mehrmals den Verſuch gemacht, in eine Tute, in welcher brandiger Weizen geweſen war, vollkommen ausgebildeten Samen zu bringen, hierin denſelben gleichſam mit Brandſtaub zu beſtäuben, und dann dieſen beſtäubten neben anderem unbeſtäubten auf einem und demſelben Beete und unter ſonſt gleichen Verhältniſſen auszuſäen. Ich habe nicht gefunden, daß unter den Pflanzen von geſunden, aber mit Brandſtaube beſtäubten Saamen mehr Pflanzen brandig geworden wären, als unter denen von nicht beſtäubten Saamen, wohl aber geſehen, daß einmal unter den letzten mehr Brand war, als unter den erſten, wovon ich die Urſache nur darin finde, daß dieſe unter Bäumen ſtanden, und keinen ſo freien Luftzug hatten, als jene.

---

3. Potaſchenſiederei.

Die Ausbeute von Potaſche wird vermehrt, wenn man ſtatt mit kaltem, mit heißem

Waſſer die Aſche auszieht, und nach einem neuen Verfahren auch durch einen Zuſatz von gebranntem Kalk. Bei dem gewöhnlichen Auslaugen bleibt in der Aſche eine Verbindung von Kali mit Kieſelerde zurück, die unauflöslich iſt; und nur an der Luft nach und nach zerſetzt wird. Auf dieſer Zerſetzung beruht es, daß die bereits ausgelaugte Aſche, wenn man ſie einige Monate lang an der Luft liegen läßt, bei neuem Auslaugen wieder eine bedeutende Menge Potaſche gibt. Nach dem Nordamerikaner Parce erhält man, wenn die Aſche mit Kalk geſchichtet wird, faſt zweimal ſo viel Potaſche. Gewiß wird dieſe Entdeckung den Potaſcheſiedern große Vortheile bringen. — Näheres darüber findet ſich in der Schrift von Leuchs: Der Potaſchefabrikant, oder vollſtändige Anleitung zu Bereitung der rohen oder calcinirten Potaſche, nebſt Angabe der Bereitung des Aetzkalis und der Beſtimmung des Kaligehalts der im Handel vorkommenden Potaſchesorten. Nürnberg 1834. Preis 1 fl. 30 kr.

(A. d. allgem. polyt. Zeitung.)

---

4. Preiſe von 1834r Weinen.

1) Im Oberamts- und Domänenverwaltungsbezirke Lahr, für die Periode vom Herbſt v. J. bis Mitte Februar d. J.

(Nach dem Berichte der dortigen Domänenverwaltung.)

	Preis-Erlös per Fuder, der Domänenverw.	Privaten.
Hugsweier	103 fl. 30 kr.	115 fl. — kr.
Dinglingen	— » — »	105 » — »
Heiligenzell	— » — »	110 » — »
Frieſenheim	93 » — »	100 » — »
Oberweier	— » — »	110 » — »
Schuttern	— » — »	100 » — »
Mietersheim	— » — »	115 » — »
Lahr u. Burgheim	92 » 30 »	— » — »
Oberſchopfheim	— » — »	92 » 30 »
Sulz	— » — »	120 » — »

2) Aus dem Bezirke der Domänenverwaltung Meersburg.

(Nach einer Mittheilung derſelben.)

Daſelbſt ſind bei der am 12. Februar d. J. gehaltenen Weinverſteigerung erlöst worden:

Von Hagnauer Zehnten und Grundzins,

Gewicht 2½ Gr. auf der Oechsleſchen Wage, pr. Fuder . . . . 130 fl.,

von rothem Gewächs aus ärariſchen Reben zu Hagnau,

Gewicht 6¼ Grad . . . . . . 380 fl.

Meersburger Zehntwein,

Gewicht 4 Grad . . . 160 — 170 fl.,
deßgleichen mit 5 Grad . . . 180 fl.,

weißes Gewächs aus ärariſchen Reben,

Gewicht 5 Grad . . . 220 — 223 fl.,

rothes Gewächs aus ärariſchen Reben,

Gewicht 6 Grad . . . . 360 fl.

---

5. Tabakspreiſe in der Pfalz.

1) Zu Feudenheim.

(Berichterſtatter Herr Lehrer Schall.)

Daſelbſt wurden verkauft, 1834r Gewächs,

im Oktober	1834	67 Centner	à	9 fl.
» November	—	597 —	à	9¼ fl.
» December	—	1226 —	à	9½ — 10 fl.
» Februar	1835	3117 —	à	12 fl.

und ſind daſelbſt noch vorräthig 700 Centner.

2) Nach dem Berichte von Hrn. Merkel zu Kirſchgartshauſen ſtanden die Tabakspreiſe (ebenfalls 1834r Gewächs) im Januar 1835 zu

Sandhofen auf . . . 12 fl. pr. Ctnr.
Scharhof . . . . . 12 fl. » »

Für ſchwerern Tabak zu

Seckenheim . . . . . . 14 fl. » »
Ilvesheim . . . . . . 13 fl. » »
Wallſtadt . . . . . . 12½ fl. » »

Digitized by Google

Im Februar zu
Scharhof . . . . . . 14 fl. . .
Sandhofen . . . . . . 13 fl. . .
Sanddorf . . . . . . 13 fl. . .

Landesprodukten-Preiſe.

Vom 10. bis 17. März 1835 koſtete:

zu	Heu, der Centner. fl.	kr.	Kartoffeln, der Seſter. fl.	kr.	Kornſtroh, à 100 Bund. fl.	kr.	Hopfen, der Centner. fl.	kr.	Mohnſamen das Malter. fl.	kr.	Reps, das Malter. fl.	kr.
Conſtanz .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ueberlingen	1	30	—	6	—	—	—	—	18	45	17	30
Radolphzell	1	48	—	7	—	—	—	—	—	—	—	—
Möskirch .	1	45	—	6	20	—	—	—	20	—	—	—
Stockach .	1	40	—	8	24	—	—	—	—	—	20	—
Engen . .	1	36	—	10	—	—	—	—	—	—	—	—
Bonndorf	1	30	—	8	—	—	—	—	—	—	—	—
Löffingen .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Villingen	1	20	—	7	26	40	60	—	—	—	14	—
Rheinheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lörrach . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Müllheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Staufen .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Freiburg .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Emmend.	1	30	—	10	25	—	—	—	22	—	22	30
Endingen	—	—	—	8	—	—	—	—	—	—	—	—
Ettenheim	2	—	—	12	—	—	—	—	—	—	—	—
Lahr . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	22	30	23	45
Wolfach .	1	50	—	12	20	—	—	—	—	—	25	30
Gengenbach	—	—	—	12	—	—	—	—	—	—	—	—
Offenburg	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Oppenau .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Oberkirch	1	42	—	16	20	—	—	—	—	—	—	—
Achern .	1	48	—	10	28	—	—	—	21	—	23	—
Bühl . .	2	20	—	12	28	—	—	—	—	—	—	—
Baden . .	2	—	—	14	23	20	—	—	—	—	—	—
Gernsbach	1	56	—	16	22	—	—	—	—	—	—	—
Raſtatt .	2	—	—	14	24	—	—	—	—	—	—	—
Pforzheim	2	24	—	22	23	—	—	—	—	—	—	—
Durlach . .	2	36	—	16	30	—	—	—	22	—	20	—
Bruchſal .	2	—	—	—	25	—	—	—	22	—	22	—
Mannheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Heidelberg	1	35	—	—	18	20	—	—	—	—	—	—
Mosbach .	2	24	—	20	25	—	—	—	—	—	—	—
Wertheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Durchſchnitt	1	52	—	11	23	54	60	—	21	11	20	55

Getreide-Preiſe.

Vom 10. bis 17. März 1835 koſtete das neubadiſche Malter:

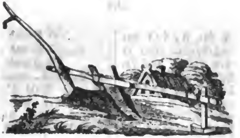
zu	Weizen. fl.	kr.	Kernen. fl.	kr.	Korn. fl.	kr.	Gerſte. fl.	kr.	Dinkel. fl.	kr.	Hafer. fl.	kr.
Conſtanz .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ueberlingen	—	—	9	14	6	—	5	38	—	—	3	32
Radolphzell	—	—	8	55	5	50	6	30	—	—	3	20
Möskirch .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Stockach .	—	—	—	—	8	31	—	—	—	—	3	52
Engen . .	—	—	8	40	—	—	—	—	—	—	3	40
Bonndorf	—	—	9	10	6	50	6	20		—	3	40
Löffingen .	—	—	9	—	—	—	5	—	—	—	3	40
Villingen	—	—	9	—	6	40	—	—	—	—	3	48
Rheinheim	—	—	8	56	—	—	—	—	—	—	—	—
Lörrach . .	—	—	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Müllheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Staufen .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Freiburg .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Emmend.	10	40	—	—	6	30	6	—	—	—	4	—
Endingen	8	30	—	—	5	33	—	—	—	—	4	—
Ettenheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lahr . . .	9	36	10	15	—	—	5	36	—	—	4	58
Wolfach .	10	40	10	20	7	40	6	50	—	—	4	20
Gengenbach	10	10	10	24	—	—	—	—	—	—	4	24
Offenburg	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Oppenau-.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Oberkirch	9	—	10	15	6	—	6	—	—	—	4	15
Achern . .	—	—	—	—	7	12	6	—	4	42	—	—
Bühl . . .	—	—	10	30	7	30	6	—	4	30	—	—
Baden .	—	—	11	—	7	48	7	—	—	—	5	10
Gernsbach	10	—	10	50	7	20	—	—	4	40	4	50
Raſtatt .	9	58	10	48	7	20	7	10	—	—	4	56
Pforzheim	—	—	9	50	—	—	6	18	4	20	4	20
Durlach .	9	48	9	57	7	—	6	40	—	—	4	51
Bruchſal .	—	—	9	50	—	—	6	30	—	—	4	36
Mannheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Heidelberg	9	24	9	30	6	56	6	24	4	40	4	22
Mosbach .	—	—	8	25	6	—	—	—	4	3	—	—
Wertheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Durchſchnitt für Baden	9	46	9	42	6	46	6	15	4	29	4	14
Heilbronn	8	20	8	44	5	59	5	32	3	52	3	41
Mainz .	7	42	—	—	5	43	4	43	2	44	3	51
Schaffhauſ.	—	—	9	7	—	—	6	51	—	—	4	15

Druck von G. Braun.

Digitized by Google

N: 13. 1835.

Karlsruhe 27. März.



Landwirthſchaftliches Wochenblatt

für das

Großherzogthum Baden.

Herausgegeben von der Centralſtelle des landwirthſchaftlichen Vereins.

Inhalt: 1) Ueber Torfbildung und Torfbenutzung. 2) Ueber das Dämpfen der Kartoffeln in Haushaltungen. 3) Blutegelzucht. 4) Mittel zur Erhaltung der Keimkraft der Samen. 5) Bekanntmachung, die Gründung einer vaterländiſchen Geſellſchaft für Verſicherung des Mobiliarvermögens gegen Brandſchaden betr. 6) Literariſche Anzeige. 7) Landesproduktenpreiſe. 8) Getreidepreiſe.

1. Ueber Torfbildung und Torfbenutzung.

(Schluß des in Nr. 10 begonnenen Aufſatzes.)

Der Torf iſt ferner ein äußerſt ſchätzbares Dungmittel. Bekanntlich bildet Humus, nebſt unzerſetzten Pflanzentheilen ſeine Hauptmaſſe. Hieraus folgt ſeine große Wirkung auf das Wachsthum der Pflanzen von ſelbſt. Die ſchönen Arbeiten des um den Landbau ſo verdienten Dr. Sprengel haben den Einfluß des Humus auf alle Gewächſe in ein klares Licht geſetzt, und uns namentlich darüber belehrt, daß er in Verbindung mit Kali, Ammoniak, Kalk- und Thonerde die Fruchtbarkeit des Bodens ganz außerordentlich vermehrt, weil er insbeſondere in dieſem Zuſtande von den Pflanzen aus der Erde aufgenommen und als Nahrungsmittel verbraucht wird.

In dem geſäuerten Zuſtande, in welchem uns die Natur denſelben im Torf darbietet, iſt er der Vegetation ungünſtig; darum muß er vor ſeiner Anwendung als Düngmittel der Säure beraubt werden. Dies geſchieht am beſten durch Kalk, welcher die Phosphorſäure bindet, die ſo oft im Torfe vorkommt, und auch den Vitriol zerſetzt, welchen manche Torfarten enthalten und die Schwefelſäure deſſelben aufnimmt. Man vermengt zu dieſem Zwecke zerfallenen Torf, Torfabfälle, mit Kalkmergel oder Kalkpulver, welches bei den Kalköfen nach jedem Brande erhalten werden kann, und von dem ein Zehntel hinreicht, während vom Kalkmergel immer dreimal ſo viel genommen werden muß, arbeitet die Maſſe gut durcheinander, breitet ſie als Beet aus, ſchaufelt ſie öfters um und hält ſie durch zeitweiſes Begießen in feuchtem Zuſtande. Auf dieſe Weiſe iſt der Torf in Zeit von einem halben Jahre in ein ſehr gutes Düngmittel umgewandelt und ein im Herbſte angelegtes Torfbeet im Frühjahr zum Gebrauche fertig. Begießt man daſſelbe hin und wieder mit Miſtjauche, ſo wird ſein Werth als Dünger noch erhöht.

Digitized by Google

Torfdünger eignet ſich für Äcker wie für Wieſen. Am fruchtbarſten zeigt er ſich bei ſtarken thonreichen Böden und bei den mittleren kalkigen Ackererden, weil ſich ſein Humusgehalt mit Thon- und Kalkerde verbindet, von dieſen zurückgehalten und den Pflanzen dargeboten wird.

Bei der Anwendung des Torfdüngers auf Äcker muß beſonders auf eine gleichmäßige Vertheilung und innige Vermengung mit der Krume hingearbeitet werden. Man pflügt und egget deßhalb den Acker, für welchen dieſer Dünger beſtimmt iſt, vor deſſen Aufuhr, breitet ihn gleichmäßig aus, egget ihn ſodann gut ein und bearbeitet hierauf das Feld noch mit der Dornegge. Der aufgeſtreute Torfdünger wird hierauf flach untergepflügt und gut eingeegget. Wird er nicht gehörig vertheilt, ſo entſtehen Geilſtellen, wie auf Flecken, auf welchen längere Zeit Stalldünger gelegen hat. Verſuche, welche bereits an vielen Orten mit Torfdünger angeſtellt worden ſind, haben ſehr gute und zum Theil ganz unerwartete Reſultate geliefert. Reps und Kartoffeln geriethen nach dieſer Düngung, welche länger anhält, als die gewöhnliche Stalldüngung, beſonders gut, und Gerſte, Hafer, Roggen, Rüben und Klee wuchſen in mit Torf gedüngten Feldern drei Jahre hintereinander ſo gut, als in ſolchen, welche mit gewöhnlichem Stalldünger verſorgt worden waren. Auch auf Wieſen erprobte er ſich ſehr gut. Man kann ihn daher mit allem Recht unſeren Landwirthen empfehlen, und dieſe werden wohl ein ſo allverbreitetes und wohlfeiles Material, von deſſen Benutzung als Brennſtoff ſie bereits ſo großen Vortheil ziehen, auch hinſichtlich ſeiner Anwendbarkeit als Dünger nicht lange unberückſichtigt laſſen. Es hat in neueſter Zeit, namentlich auch Hr. Lampadius in Freiberg eine Reihe von Verſuchen über die Düngkraft des Torfes angeſtellt, welche ſehr intereſſante, und im Weſentlichen mit dem Angeführten übereinſtimmende Reſultate gegeben hat. Er lobt beſonders die Verbindung des Torfs mit Kalkmehl, Ziegelmehl und Holzaſche, und bereitete aus

300 Pfund Kalkmehl,
30 Pfund Ziegelmehl und
20 Pfund Holzaſche,

ein Compoſt, welches vom Spätjahr 1833 bis zum April 1834 öfters umgeſchaufelt und begoſſen, und ſodann in ein 1570 Quadratfuß großes, gutvorgerichtetes Ackerfeld durch Unterpflügen und Eggen eingebracht wurde. Auf jeden Quadratfuß waren daher 8 Loth des trockenen Düngmittels zu rechnen. In dieſes Ackerfeld wurden ſodann am 25. April

1) von Kartoffelſorten:
 a) die Lerchenkartoffel,
 b) die frühe Jakobikartoffel, und
 c) die Mandelkartoffel ausgelegt.

Der übrige Theil des Feldes wurde

2) mit isländiſcher Kohlrübe (ächter Rutabaja), und
3) mit gewöhnlichen weißen Kohlrüben am 10. Juni bepflanzt.

Alle dieſe Brachgewächſe gediehen vollkommen ſo gut, als auf anderen mit gewöhnlichem Miſt gedüngten Feldern und es gaben die Lerchenkartoffeln das 9fache, die Jakobikartoffeln das 10½fache und die Mandelkartoffeln nahe zu das 9fache des Gewichtes der Ausſaat, in mehrentheils völlig ausgebildeten Knollen. Die Stücke der Rutabaja wogen zwiſchen 1 Pfund 7 Loth und 1 Pfund 10 Loth und die weißen Rüben zwiſchen 23 und 25 Loth. Alle Gewächſe zeigten ſich vollkommen geſund und von reinem, gutem Geſchmack. Die Kartoffeln geben in der Gegend von Freiberg, je nachdem die Sorten ſind, wohl öfters das 10 bis 12fache der Ausſaat; im verfloſſenen Jahre war aber, wie allbekannt, die Trockenheit ungewöhnlich, und wie dem Gedeihen vieler Früchte, ſo auch dem Wachsthume der Kartoffeln, hinderlich.

Das Vorgetragene dürfte genügen, um die Aufmerkſamkeit der Landwirthe auch hinſichtlich ſeiner Düngkraft auf den Torf zu richten, deſſen unerſchöpfliche Magazine über den größten Theil unſeres Landes verbreitet ſind

Die Torfaſche verdient noch eine beſondere Berückſichtigung. Sie wird von Vie-

PARSONS LIBRARY
University of
MICHIGAN

len als ein gutes Düngmittel gelobt. Andere widerſprechen dieſem aber geradezu, und wollen bei ihrer Anwendung auch nicht den mindeſten Einfluß auf das Wachsthum wahrgenommen haben. Dieſe ganz entgegengeſetzten Erfahrungen ſind wohl beide richtig. Eine Torfaſche, welche viel Gyps enthält, wird ſich immer ſehr wirkſam zeigen, während diejenige, welche aus bloſem Sand und einigen Thontheilen beſteht, unmöglich einen beſondern Einfluß auf die Vegetation ausüben kann. Nicht ſelten beſitzt die Torfaſche auch einen anſehnlichen Kalkgehalt und auch in dieſem Falle wird ſie, auf ſchweren Thonboden gebracht, dieſen verbeſſern. Es darf endlich nicht überſehen werden, daß man bei Heizungen, bei welchen mit Holz angezündet wird, und da, wo man, wie namentlich auf unſern Salinen, ein nicht unbeträchtliches Holzquantum mit dem Torf verbrennt, eine Torfaſche erhält, welche mehr oder weniger mit dem äuſerſt wirkſamen Theile der Holzaſche, mit kohlenſaurem Kali gemengt iſt.

---

2. Ueber das Dämpfen der Kartoffeln in Haushaltungen.

Altvogt Röderer, Weinhändler in Frieſenheim, theilt uns in einem Schreiben vom 9. Januar d. J. Folgendes mit: Das Dämpfen der Kartoffeln ſey in ſeiner Gegend bis jezt blos in Kartoffelbranntweinbrennereien angewendet worden. Die Erfahrung und Ueberzeugung, daß gedämpfte Kartoffeln ungleich ſchmackhafter ſeyen, als geſottene, habe ihm Veranlaſſung zu Anfertigung einer Vorrichtung gegeben, um mittelſt deren auch kleinere Partbien Kartoffeln, wie ſie in ländlichen Haushaltungen verbraucht zu werden pflegen, dämpfen zu können. Zu dem Ende habe er vom Flaſchner (Blechner) einen Keſſel, ähnlich der Form eines gewöhnlichen Kunſthafens, ſo fertigen laſſen, daß erſterer in einen ſolchen genau paſſe und da bündig aufſitze, wo dieſer erweitert zu ſeyn pflegt; auch ſey der Boden des blechernen Einſatzkeſſels durchlöchert worden, wie etwa ein Schaumlöffel. Bei Anwendung dieſer Vorrichtung könne nun in zweierlei Art verfahren werden. Fürs Erſte laſſe ſich der Kunſthafen wie der Einſatz mit Kartoffeln anfüllen, wobei der erſtere bis nahe an den Baden des lezteren mit Waſſer verſehen werde. Dies geſchehe bei ihm dann, wenn die Kartoffeln nicht allein zum Gebrauch der Küche, ſondern etwa auch zur Schweinefütterung verwendet werden ſollen, für welch' lezteren Zweck ſie in den untern Theil, demnach in den Kunſthafen gebracht werden.

Hierbei habe er nun beobachtet, daß die im Einſatze befindlichen Kartoffeln bälder gedämpft, als die im Kunſthafen gekocht ſeyen, auch daß im Vergleich gegen das gewöhnliche Sieden der Kartoffeln mit dem beinahe gleichen Aufwande an Feuermaterial die doppelte Quantität Kartoffeln gar gemacht werden könne, neben dem, daß die gedämpften ungleich appetitlicher auf den Tiſch kommen und dem Geſchmack mehr zuſagen.

Wolle man jedoch dieſe beiderlei Zwecke, das Kochen und Dämpfen von Kartoffeln nicht vereinigen, und daher blos das Bedürfniß an Speiſekartoffeln dämpfen, ſo ſey der Kunſthafen mit Waſſer, etwa dem vierten Theil des Inhalts vom Einſatze, lezterer dagegen mit Kartoffeln anzufüllen.

Endlich führt Röderer, in Abſicht auf die Koſten der hier beſchriebenen Vorrichtung an, ſie ſey im Ganzen mit einer Auslage von 1 fl. 48 kr. bis 2 fl. für die Anſchaffung des Einſatzes verbunden, welche jedoch durch die damit verbundenen Vortheile weit aufgewogen, ſo daß nun dieſer Apparat in dem Amtsbezirke Lahr auf die von Röderer gegebene Veranlaſſung vielfach angewendet werde.

Wenn nun gleich die vorerwähnte, von Röderer eingeführte Vorrichtung zum Dämpfen der Kartoffeln keineswegs neu genannt werden kann, ſo hat er doch das Verdienſt, ſeine nächſte Umgebung zu Anwendung eines Verfahrens für beſſere Zubereitung, das Dämpfen der Speiſekartoffeln, veranlaßt zu haben, das, wie man ſich wirklich wundern darf, ſeiner groſſen Einfachheit und Vortheile halber ungeachtet,

Digitized by Google

noch immer nicht den verdienten Eingang gefunden hat.

Einer ähnlichen Vorrichtung, wie der von Röderer, bedient man ſich in vielen, hauptſächlich der kleineren, Branntweinbrennereien zum Dämpfen der Kartoffeln, jedoch mit dem Unterſchiede, daß das hierzu beſtimmte Quantum in ein gutes Faß mit hölzernem durchlöchertem Boden gebracht, und dieſes in den Rand eines beſonderen Waſſerkeſſels, hier und da auch die, denſelben vertretende, Branntweinblaſe eingeſezt wird.

Noch einfacher als die von Röderer angegebene Vorrichtung zum Dämpfen der für den Hausgebrauch nöthigen Speiſekartoffeln iſt eine häufig verbreitete Vorrichtung, welche darin beſteht, daß in dem untern Theile des Kochhafens, etwa in der Höhe des vierten Theils vom ganzen Hafen, eine hölzerne durchlöcherte Scheibe, die jeder Holzarbeiter fertigen kann, oder noch beſſer, ein durchlöcherter blecherner Deckel, dieſer wie jene mit einer Unterlage, eingeſezt werden. Auf einen ſolchen Deckel kommen dann die Kartoffeln zu liegen, während der untere Raum mit Waſſer angefüllt iſt. Das Entweichen der Waſſerdämpfe wird verhindert, und alſo das Gardämpfen der Kartoffeln um ſo ſchneller erreicht, wenn man den Hafen mit dem Deckel wohl verſchließt, und zu dem Ende den Rand des leztern mit Leinwand (Lumpen) ſo umgibt, daß er eines ſtarken Druckes bedarf, um in den Hafen eingeſezt werden zu können.

Eben deßhalb wäre es auch wünſchenswerth, daß man dem Rande der ſogenannten Kartoffelhäfen, mögen dieſe in Eiſen, Kupfer oder Compoſition ꝛc., wie das ſogenannte Geſundheitsgeſchirr, gefertigt werden, eine Form gäbe, welche ein feſteres und bündigeres Verſchließen mittelſt der gewöhnlichen Deckel leichter macht, als es bei vielen der in Handel kommenden derartigen Geräthe der Fall iſt.

Nicht minder wichtig iſt die Form ſolcher Geſchirre, welche zu Erzeugung von Dämpfen, wie z. B. in Kartoffelbranntweinbrennereien, oder zum Dämpfen von Kartoffeln in vorgenannter Weiſe benüzt werden wollen. Es erfolgt nämlich bekanntermaßen die Verdünſtung einer erwärmten Flüſſigkeit um ſo bälder, je gröſer ihre Oberfläche und die dem Feuer dargebotene Außenfläche im Verhältniß zur Höhe der ins Kochen zu bringenden Flüſſigkeit iſt, weßhalb auch derartigen Gefäßen mit entſchiedenem Nutzen eine mehr flache als hohe Form gegeben wird.

---

3. Blutegelzucht.

Die K. Preußiſche Regierung zu Potsdam hat in ihrem Amtsblatte folgendes Verfahren zur Erzeugung und Fortpflanzung der Blutegel bekannt gemacht, welches dem Apotheker Fiebelkorn zu Templin gelungen iſt.

Dieſer bedient ſich dazu gewöhnlicher Fäſſer, die oben offen, nur mit Leinwand zugebunden, und in einem mäßig hellen Zimmer mit mittlerer Temperatur aufzuſtellen ſind.

Etwa bis auf ein Drittel ihrer Höhe werden die Tonnen mit weichem Waſſer gefüllt, welches jedoch gar nicht erneuert zu werden braucht. Sodann liegen einige Torfſtücke im Waſſer, auch ſteht darin ein Geſtell von angeſtrichenen hölzernen Stäbchen (etwa ein alter hölzerner Vogelkäfig), welches zum Theil über dem Waſſer hervorragt.

Neben und auf dieſes Geſtell werden Torfſtücke locker gelegt, die demnach zum Theil trocken bleiben. Die eingeſezten Blutegel wählen nun eine trockene Stelle des nur halb im Waſſer liegenden Torfs, um die Eiercocons darauf zu legen, und daran zu befeſtigen. Die Cocons beſtehen aus einer harten, nach innen ſehr platten Lederhaut, die außen einen krauſen Beſatz von knorpelartiger Feſtigkeit hat, ſo daß der Cocon ſchwer aufzuſchneiden iſt. Im Innern deſſelben findet man ſtets 8—11 junge Blutegel, an denen ſchon die ihnen eigenthümlichen Streifen zu bemerken ſind, und die, wenn ſie nun in ein Gefäß mit reinem weichem Waſſer gethan werden, ſich munter bewegen, fortleben und wachſen. Oeffnet man die Cocons nicht, ſo

durchbohren die kleinen Egel die Spitze deſſelben, und kriechen aus. Die Tonnen des Herrn Fiebelkorn enthalten zahlreiche Cocons, liefern demnach bei dem genannten Inhalt der letzteren fortwährend eine große Anzahl von jungen Egeln. Der hellbraune Wurzeltorf ſchickt ſich dazu am beſten. Die Blutegel können ſcharfe Subſtanzen im Waſſer und ſtarke ammoniakaliſche Gerüche in der Nähe nicht vertragen.

Nach Erfahrungen, in Frankreich gemacht, braucht man das Waſſer zum Aufbewahren der Blutegel nicht zu erneuern, wenn man den Boden der Gefäße mit einer Schichte Holzkohlenſtaub belegt.

Dieſer Nachricht laſſen wir noch einen Artikel über die

Erhaltung und Vermehrung der Blutegel

folgen.

Bei dem oft nachtheilig fühlbaren Mangel an Blutegeln muß jede Erfahrung über die zweckmäßige Vermehrung derſelben wünſchenswerth erſcheinen. Die Königl. Regierungen zu Minden und zu Trier haben ſich deßhalb veranlaßt gefunden, die ſehr einfache und überall leicht und ohne große Koſten nachzuahmende Methode des Apothekers Goedeke zu Warburg zur öffentlichen Kenntniß zu bringen. Durch dieſe iſt es ihm nach neunjährigen Verſuchen und Erfahrungen gelungen, ſowohl die vorhandenen Blutegel geſund zu erhalten, als auch Junge in bedeutender Menge zu gewinnen.

Ein ſteinerner, wenigſtens 4 Fuß langer, 3 Fuß breiter und 2½ Fuß tiefer Trog wird ſo tief in die Erde gegraben, daß noch 1½ Fuß hoher Raſen aufgeſetzt werden kann. Dieſer Stein wird ſodann etwa zu ¾ mit Schilf- oder Angerraſen gefüllt, zu welchen man noch einige Schilfgräſer, am beſten Calmus, ſetzt, auch etwas geſtoßene thieriſche Kohle miſcht. Auf dieſe Lage wird dann bis zum Rande des Steines Flußwaſſer gegoſſen, und der Trog nach einigen Tagen mit einer hinreichenden Zahl geſunder Blutegel (Herr Goedeke nahm 2000 Stück) beſetzt.

Das Waſſer muß durch Nachgießen von friſchem Waſſer an jedem Morgen bis an den Rand des Steines erhalten werden. Obgleich dies Reſervoir beſtändig die zu benutzenden Egel hat abgeben müſſen, ſo haben ſich dieſelben, beſonders nach Anbringen eines zweiten Waſſertrogs, welcher unmittelbar an den erſten ſtößt, und in den die Egel, beſonders in den Monaten Juni häufig hinüber ſteigen, ſo ſehr vermehrt, daß nach dem Auswachſen der jungen Brut ein bedeutender Vortheil zu erwarten ſteht.

Auch hat Herr Goedeke die Erfahrung gemacht, daß die käuflichen, vorzüglich die aus Ungarn kommenden Blutegel, ſehr oft mit Schleim überzogen ſind, und dann häufig ſterben, daß aber dieſelben, wenn man ſie in erwärmtes Waſſer thut, ſich alsbald reinigen, ſehr munter werden und am Leben bleiben.

---

4. Mittel zur Erhaltung der Keimkraft der Samen.

Bekanntlich ſind eine Menge Mittel in Vorſchlag gekommen, wie man die Keimkraft der Samen, vorzüglich jener, die aus den heißen Ländern kommen, und der Hitze des Aequatorialklima's ausgeſetzt waren, länger erhalten könne. Nur wenige entſprachen jedoch dem beabſichtigten Zwecke, und man entſagte daher nach einander dem Sande, der Kohle, dem Verſchließen in Gläschen ꝛc. Das beſte Schutzmittel ſoll nun, nach Herrn J. Sneide's Angabe, darin beſtehen, daß man die Samen mit Roſinen oder auch mit etwas feuchtem Rohrzucker verpackt oder aufbewahrt.

Dieſer Mittheilung nach dem Journal des connaiss. usuelles, März 1834, S. 132, möge hier die intereſſante Nachricht beigefügt werden, daß Graf von Sternberg bei der Verſammlung der deutſchen Naturforſcher und Aerzte zu Stuttgart im September v. J. vollkommene Aehren von ägyptiſchem Weizen vorlegte, die er aus Körnern gezogen hatte, welche aus den ägyptiſchen Gräbern (Katakomben) genommen waren. Nach vielen fruchtloſen Verſuchen hatte Graf v. Sternberg die Weizenkörner in fette Oele

gelegt, ehe er ſie in die Erde brachte. Das Keimen ging darauf zwar langſam, aber doch vollkommen mit dieſen mindeſtens 2000 bis 2500 Jahre alten Körnern von Statten. Die erhaltenen Aehren waren zum Theil ganz vollkommen und körnerreich und erwieſen ſich als Talavera-Weizen. Näheres über dieſe intereſſante Erfahrung von einer ſo merkwürdig lange erhaltenen Keimkraft haben wir wohl bald von dem verdienſtvollen Beobachter ſelbſt zu erwarten.

---

5. Bekanntmachung, die Gründung einer vaterländiſchen Geſellſchaft für Verſicherung des Mobiliarvermögens gegen Brandſchaden betreffend.

Die großh. badiſche Geſellſchaft des Phönix hat ſich nunmehr, nachdem ſie unterm 26. Oktober vorigen Jahres durch Beſchluß des höchſtpreislichen Staatsminiſteriums die Staatsgenehmigung erhalten, und in der Generalverſammlung vom 26. und 27. Febr. ein Verwaltungsrath, ein Reviſionskomité und ein Ausſchuß aus den 4 Kreiſen des Landes (deren Mitglieder unten verzeichnet ſind), beſtellt und erwählt worden — förmlich konſtituirt.

Dieſe Geſellſchaft beſteht aus inländiſchen Aktionärs; ihr dermaliger Fonds beläuft ſich auf eine Million Gulden rheiniſch, und kann, den Statuten zufolge, auf 10 Millionen Gulden gebracht werden; ihr Reſervefonds iſt auf 500,000 fl. feſtgeſetzt.

Der badiſche Phönix verſichert, in Gemäßheit der im Tarif enthaltenen Klaſſifikation — Waaren, Mobilien, Fabrikgeräthſchaften und überhaupt alle im §. 1 der Polize näher bezeichnete Gegenſtände gegen Feuersbrunſt und Beſchädigung durch Blitz.

Der badiſche Phönix entſchädigt, im Fall eines Unglücks, nach den Beſtimmungen der von der Generalverſammlung der Geſellſchaft feſtgeſetzten und von dem großh. Miniſterium d. Inn. genehmigten Polize und Tarifſätze.

Die von der Geſellſchaft aufgeſtellten Bedingungen beruhen auf dem Grundſatz der Gerechtigkeit und Billigkeit. Sie werden unerſchütterlich feſtgehalten werden.

Die in dem Tarif ausgeworfenen Prämien ſind ſo nieder als die der fremden Geſellſchaften; ſie ſind es nicht blos wegen der Konkurrenz auswärtiger Vereine, ſondern auch, um der Unternehmung den Charakter einer ächt vaterländiſchen Anſtalt zu erwerben.

Sie verſichern zwar nur $\frac{4}{5}$ des aufgenommenen Werthes, allein keineswegs blos in der Abſicht, die ihr drohende Gefahr zu vermindern, ſondern um die Verſicherten — bei einer übrigens pünktlichen und genauen Aufnahme — ſelbſt in das Intereſſe zu ziehen, und der verbrecheriſchen Abſicht nach unredlichem Gewinn einen Damm zu ſetzen.

Die Geſchäfte der Agentur werden in Mannheim durch Hrn. P. Rüttinger, in Heidelberg durch Hrn. C. Hartmann, in Karlsruhe durch Hrn. C. F. Mallebrein Sohn, in Freiburg durch Hrn. C. Schumacher, und in Konſtanz durch Hrn. D. Benter beſorgt, an welche ſich die Freunde und Beförderer des vaterländiſchen Unternehmens wenden wollen; die Herren Agenten der übrigen Orte des Landes werden in der kürzeſten Friſt bekannt gemacht werden. Hierdurch tritt übrigens keine Verzögerung in der Aufnahme der Verſicherungen ein, weil der Generalagent, Hr. F. K. Sobler in Gengenbach, an den man ſich deßhalb zu wenden erſucht iſt, für die pünktlichſte Vollziehung der an ihn gelangenden Aufträge beſorgt ſeyn wird.

Der unterzeichnete Verwaltungsrath — indem er ſeinem Beruf gemäß von der Bildung der badiſchen Feuerverſicherungsgeſellſchaft öffentlich Kenntniß gibt — kann nicht umhin, zu lebhafter Theilnahme einzuladen.

Die Geſellſchaft iſt, wie geſagt, eine ächt vaterländiſche, der oft ſchon laut gewordene Wunſch unſerer Mitbürger hat ſie hervorgerufen. Sie iſt nicht das Produkt gewinnſüchtiger Spekulation; ſie iſt vielmehr das Ergebniß der Ueberzeugung, daß nur eine einheimiſche Anſtalt für genaue Verſicherungen ſowohl, als für die pünktlichſte Leiſtung der zugeſicherten Entſchädigung volle Bürgſchaft gewährt.

Digitized by Google

Möge demnach eine recht große Zahl unſerer Mitbürger dem badiſchen Phönix ihr Zutrauen zuwenden; er wird es zu erwerben und zu erhalten ſuchen.

Karlsruhe, im März 1835.

Hofmarſchall Frhr. v. Dubois, Präſident.
Meyer, Domänenrath;
Louis v. Haber;
Max. Goll;
F. Nägele;
F. Buhl von Ettlingen;
C. J. Mallebrein;
Jakob Kuſel;
Frhr. v Seldeneck, Oberſtallmeiſter.
v. Klendgen, Oberpoſtmeiſter.

Reviſionskomité.

Stadtamtsreviſor Kerler,
Direktor Mördes,
L. H. Roſenfeldt.

Ausſchuß.

Seekreis:

Macaire, Vater, in Konſtanz. Erſatzmänner: Macaire, Sohn, in Konſtanz; Obereinnehmer Emich in Ueberlingen.

Ober-Rheinkreis:

Kuenzer, Fabrikinhaber in Freiburg. Erſatzmänner: Joſeph Sautier in Freiburg; P. Köchlin in Lörrach.

Mittel-Rheinkreis:

Höllmann, zum Kreuz, in Raſtatt. Erſatzmänner: D. Völker, in Lahr; Finkenſtein in Pforzheim.

Nieder-Rheinkreis:

Friedrich Lauer in Mannheim. Erſatzmännner: Klingel in Heidelberg; Hubert in Adelsheim.

Wir fügen dieſer Bekanntmachung noch die Nachricht bei, daß demnächſt die Bedingungen der Mobilienverſicherung in dieſen Blättern folgen werden.

---

6. Literariſche Anzeige.

In der Univerſitätsbuchhandlung von C. F. Winter in Heidelberg iſt erſchienen und bei allen guten Buchhandlungen zu haben:

Anweiſung
zur
nützlichen Anpflanzung
der Tafeltrauben
und
anderer Traubenſorten
an
ſonſt unbenutzten Plätzen, in Höfen, Gärten, an Hänſern und Mauern u. ſ. w.,
von
Johann Philipp Bronner,
Apotheker und Weingutsbeſitzer in Wiesloch, mehrerer ökonomiſchen-Geſellſchaften Ehrenmitglied und Mitglied.
Mit Abbildungen. Preis 54 kr.

Der Verfaſſer, rühmlichſt bekannt durch deſſen raſtloſe Bemühungen zur Verbeſſerung des Weinbaues, durch deſſen Schrift „über den Bockſchnitt“ und das ſo eben unter der Preſſe befindliche Werk „der ſüddeutſche Weinbau“, wovon bereits 2 Hefte erſchienen ſind; dieſer Verfaſſer, dem ein ſo günſtiger Ruf vorangeht, beſchreibt in dem erſten Kapitel der oben angezeigten Schrift die Annehmlichkeiten und den Nutzen, den die Anpflanzung von Tafeltrauben an Gärten, Hofräumen, Mauern, Häuſern ꝛc. gewähren.

In den folgenden Kapiteln werden die dazu tauglichen Rebſorten und die wichtige Wahl derſelben zu einer Anlage genau beſchrieben, und alsdann in einem größeren Kapitel die Erziehung derſelben angegeben, und dazu insbeſondere der Winkelſchnitt empfohlen. Im Ganzen werden darin folgende Erziehungen beſchrieben:

die Gartenſpaliere,
Wandſpaliere in Gärten,
Wandſpaliere an Gebäuden,
die flachen Dachlauben in Hofräumen,
die Weinbergsſpaliere, und endlich
die Arkadienlaubenerziehung und der Spiralſchnitt.

So ſehr dieſe Schrift die Aufmerkſamkeit aller Gartenbeſitzer, welche die Schönheit und den Nutzen ihrer Beſitzungen zu erhöhen trachten, auf ſich ziehen wird, eben ſo ſehr ſollte dieſelbe auch von allen Landleuten gewürdigt werden. Diejenigen, welche in der Nähe von Städten wohnen, können ſich durch Verkauf frühreifender Tafeltrauben

ein nicht unbedeutendes Geld erwerben, während die in entfernter gelegenen Orten angepflanzten Reben dem Pflanzer Vergnügen, ihm und ſeinen Kindern eine geſunde Nahrung, oder einen guten Haustrunk gewähren.

Karlsruhe, den 14. März 1835.

Die Direktion:

Frhr. v. Ellrichshauſen.

vdt. Barba.

Landesprodukten-Preiſe.

Vom 17. bis 24. März 1835 koſtete:

zu	Heu, der Centner		Kartoffeln, der Seſter		Kornſtroh, à 100 Bund		Hopfen, der Centner		Mohnſamen das Malter		Reps, das Malter	
	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Conſtanz	1	40	—	9	25	—	—	—	—	—	—	—
Ueberlingen	1	30	—	6	22	—	—	—	18	45	17	30
Radolphzell	1	30	—	6	—	—	—	—	—	—	—	—
Möskirch	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Stockach	1	40	—	8	24	—	—	—	—	—	20	—
Engen	1	48	—	10	—	—	—	—	—	—	—	—
Bonndorf	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Löffingen	1	30	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Villingen	1	20	—	6	26	40	50	—	—	—	14	—
Rheinheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lörrach	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Müllheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Staufen	1	48	—	10	35	—	—	—	26	—	24	—
Freiburg	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Emmend.	1	30	—	10	24	—	—	—	—	—	22	—
Endingen	—	—	—	8	—	—	—	—	—	—	—	—
Ettenheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lahr	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Wolfach	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Gengenbach	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Offenburg	1	48	—	10	22	—	—	—	—	—	—	—
Oppenau	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Oberkirch	1	48	—	16	20	—	—	—	—	—	—	—
Achern	1	42	—	10	28	—	—	—	21	—	23	—
Bühl	2	30	—	12	30	—	—	—	—	—	—	—
Baden	1	54	—	14	23	—	—	—	—	—	—	—
Gernsbach	1	54	—	16	22	—	—	—	—	—	—	—
Raſtatt	2	12	—	16	24	—	—	—	—	—	—	—
Pforzheim	2	24	—	20	—	—	—	—	—	—	—	—
Durlach	2	36	—	16	30	—	—	—	—	—	—	—
Bruchſal	2	30	—	18	24	—	33	—	22	—	24	—
Mannheim	1	45	—	14	23	—	28	—	—	—	—	—
Heidelberg	1	48	—	—	15	—	—	—	—	—	—	—
Mosbach	2	30	—	20	25	—	—	—	—	—	—	—
Wertheim	2	30	—	20	—	—	—	—	—	—	—	—
Durchſchnitt	1	55	—	12	24	36	37	—	21	56	20	39

Getreide-Preiſe.

Vom 17. bis 24. März 1835 koſtete das neubadiſche Malter:

zu	Weizen.		Kernen.		Korn.		Gerſte.		Dinkel.		Haber.	
	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Conſtanz	10	44	7	10	6	—	—	—	—	—	4	—
Ueberlingen	—	—	9	15	6	8	5	40	—	—	3	37
Radolphzell	—	—	9	1	6	—	6	40	—	—	4	40
Möskirch	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Stockach	—	—	8	47	—	—	—	—	—	—	3	46
Engen	—	—	9	30	—	—	6	6	—	—	4	—
Bonndorf	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Löffingen	—	—	9	—	6	20	5	20	—	—	3	50
Villingen	—	—	9	22	7	20	—	—	—	—	3	55
Rheinheim	9	31	9	8	—	—	—	—	—	—	—	—
Lörrach	—	—	10	6	—	—	—	—	—	—	—	—
Müllheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Staufen	11	—	—	—	6	30	5	30	—	—	5	—
Freiburg	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Emmend.	10	40	—	—	6	40	6	—	—	—	4	30
Endingen	8	40	—	—	5	40	5	50	—	—	4	10
Ettenheim	9	20	—	—	—	—	5	30	—	—	5	—
Lahr	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Wolfach	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Gengenbach	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Offenburg	9	45	10	—	—		6	6	—		4	42
Oppenau	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Oberkirch	9	—	10	15	6	—	6	—	—	—	4	24
Achern	—	—	—	—	7	—	6	—	4	48	4	48
Bühl	—	—	10	45	7	30	—	—	4	36	—	—
Baden	—	—	11	—	7	40	6	40	5	—	5	15
Gernsbach	10	5	10	54	8	—	—	—	4	48	4	45
Raſtatt	9	59	10	54	7	30	7	24	—	—	5	2
Pforzheim	—	—	9	50	—	—	6	30	4	24	4	15
Durlach	9	45	9	52	7	—	6	45	—	—	4	44
Bruchſal	—	—	9	54	7	—	7	—	—	—	4	20
Mannheim	—	—	—	—	6	45	5	58	4	14	4	36
Heidelberg	9	13	8	39	6	47	6	20	4	43	4	36
Mosbach	—	—	8	22	5	40	—	—	3	59	3	48
Wertheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3	25
Durchſchnitt für Baden	9	43	9	46	6	46	6	10	4	34	4	23
Heilbronn	—	—	8	28	5	59	5	45	3	52	3	51
Mainz	7	42	—	—	5	50	4	37	2	51	3	46
Schaffhauſ.	—	—	9	7	—	—	6	52	—	—	4	5

Druck von G. Braun.

Digitized by Google

N: 14. Karlsruhe 3. April. **1835.**

Landwirthſchaftliches Wochenblatt

für das Großherzogthum Baden.

Herausgegeben von der Centralſtelle des landwirthſchaftlichen Vereins.

Inhalt: 1) Anleitung zum Verſetzen der Obſtbäume. 2) Reſultate der in Heidelberg vorgenommenen Weinmuſterungen. 3) Erkennung der Hopfenverfälſchung durch Beimiſchung von altem zu neuem Hopfen. 4) Schlagende Kühe ruhig zu machen. 5) Viehmärkte. 6) Hopfenpreiſe von Walldorf. 7) Literariſche Anzeige. 8) Landesproduktenpreiſe. 9) Getreidepreiſe.

1. Anleitung zum Verſetzen der Obſtbäume.

An jed' ſchicklichem Raum pflanz' einen Baum!
Und pflege ſein; er bringt dir's ein!

Es iſt jetzt an der Zeit, wo das Verſetzen der Obſtbäume zu geſchehen pflegt; dem weniger unterrichteten Freunde der Obſtbaumzucht möchte es daher nicht unerwünſcht ſeyn, in dieſen Blättern eine Belehrung über die wichtigſten Regeln für dieſes Geſchäft zu finden.

Die Art und Weiſe, wie letzteres behandelt wird, äußert anerkanntermaßen den größten Einfluß auf die künftige Entwickelung des Baumes, die Wichtigkeit der Sache bedarf daher keiner weiteren Begründung.

Die Vorſchriften für Behandlung des Baumſetzens beſchränken ſich hauptſächlich

1) auf die Zubereitung des Landes, welches den Baum aufnehmen ſoll,
2) auf die Behandlung des letztern ſelbſt, und
3) auf die für die fernere ungeſtörte Entwickelung deſſelben nöthigen Maßregeln.

In Abſicht auf den erſten Punkt ſind hier nun folgende allgemeine Bedingungen vorauszuſchicken.

Der Birnbaum liebt einen tiefgründigen, nicht allzuſchweren Boden, damit er mit ſeinen Pfahlwurzeln, was er hauptſächlich gerne thut, um ſo eher in die Tiefe dringen kann. Eben deßhalb verträgt er aber auch am wenigſten einen Boden mit undurchlaſſendem Untergrunde, d. h. einen ſolchen, in dem ſich die Feuchtigkeit leicht anhäuft. Gerathen die Wurzeln auf Waſſer, zumal ſtehendes, ſo verdünnen und verlängern ſich die Zweige, die Blätter werden ſchmal und lang und bekommen ein kränkelndes Anſehen, eine gelbe Farbe mit abgedorrten Spitzen. Der Baum treibt dann beinahe

keine Fruchtangen mehr, die etwa noch zum Vorſchein kommenden Früchte fallen ab, oder werden riſſig und ſteinig.

Einen weniger tiefen und leichten Boden verlangt der Apfelbaum, der keine ſtarken Pfahlwurzeln, dagegen mehr Seitenwurzeln treibt. Aber eben deßhalb iſt ſein Element ein fruchtbarer, mehr gebundener als leichter, auch zugleich angemeſſen feuchter Boden.

Am beſcheidenſten in ſeinen Anſprüchen auf die Beſchaffenheit deſſelben iſt der Zwetſchen- und Kirſchenbaum. Er kommt ſelbſt in ſteinigem und wenig tiefgründigem Boden fort.

Die Art und Weiſe, wie die Löcher zum Einſetzen der Bäume zu graben ſind, hängt hauptſächlich von der Beſchaffenheit des Bodens ab. Iſt dieſe überhaupt günſtig und der Boden ſchon früher im Bau geweſen, ſo braucht die Grube nicht viel weiter als der Umfang der Wurzeln, jedenfalls aber nicht ſo weit und tief zu ſeyn, als in feſtem, unbebaut-geweſenem oder gar ſteinigem Boden. Nicht leicht thut man hier des Guten zu viel, und man glaube ja nicht, daß blos ein gewöhnliches Ausgraben dem Zwecke entſpreche. Für die erſten Jahre mag dies vielleicht genügen, allein nach Verlauf eines Zeitraums von 8 bis 10 Jahren finden ſich die Wurzeln des Baumes in ihrem Standorte beengt, und vermögen ſie ſich dann nicht gehörig auszubreiten, ſo kränkelt der Baum oder er geht vielleicht ganz zu Grunde.

Derartige Plätze müſſen daher vor dem Baumſatze recht gut umgerodet (rayolt) werden.

Allerdings können auch noch andere ungünſtige Bodenverhältniſſe dem Baume ſchaden oder ſeiner freudigen Entwickelung im Wege ſtehen, wie z. B. die obenerwähnte Undurchlaſſenheit des Bodens. Sie gibt Veranlaſſung, daß ſich bei ſtarker Feuchtigkeit leicht eine allzugroße Menge Waſſer um den Baum und ſeine Wurzeln ſammelt, das bei Froſt an dieſe gefriert, und dann, ja ſelbſt im Sommer, namentlich bei länger anhaltendem Regenwetter, nicht leicht ohne nachtheilige Folgen bleibt. Allerdings vermag der aufmerkſame Baumzüchter manche Hinderniſſe der Natur zu bekämpfen, ſo bald er es an Mühe und Fleiß, die leider ſo Viele bei der Baumkultur zu ſcheuen pflegen, nicht fehlen läßt.

Am nachhaltigſten wirkt ein tüchtiges Roden des Bodens oder die Anlegung von Unterdrains (unterirdiſche Waſſerabzüge, Sutterdohlen), wenn anders die Lage des Bodens ſolche möglich machen oder die Größe der Baumanlage den Aufwand dafür austragen ſollte. Auch durch Erhöhung der Stellen mittelſt Auffüllen des Bodens, wohin der Baum geſetzt werden ſoll, und ein hierdurch mögliches höheres Setzen deſſelben, läßt ſich oft leicht helfen.

Wo ſich freilich von allen derartigen Mitteln kein entſprechender Erfolg erwarten läßt, da unterlaſſe man lieber die Anpflanzung von Obſtbäumen.

Beim Ausgraben der Löcher beobachte man, den etwa vorhandenen Raſen vorerſt in Stücke zu vertheilen, dieſe dann zu zwei Zoll hoch mit einer Haue wegzubringen und die nachfolgenden Stiche je von einer Lage beſonders zur Seite zu legen. Jede derſelben pflegt gewöhnlich von verſchiedener Beſchaffenheit zu ſeyn.

Dem Setzen des Baumes muß das Beſchneiden unter Berückſichtigung der Größe und Stärke ſeines Stammes und der Krone vorausgehen. Sind die Nebenwurzeln beim Ausgraben nicht verdorben worden, ſo beſchränke man den Gebrauch des Meſſers ſo viel wie möglich, und ſtutze etwa blos die Haarwurzeln bis aufs Geſunde ſo weit ab, bis ſich am Schnitte ein weißer Punkt erblicken läßt. Nur bei ſolchen Wurzeln gebrauche man das Meſſer, die beim Ausnehmen verletzt worden ſind. Auch kann man die etwa weit auslaufenden Wurzeln ſo zurückſchneiden, daß ſie in die Kreislinie der übrigen fallen. Iſt aber der Baum arm an Wurzeln, ſo unterläßt man es lieber.

Hat ein Baum einſeitige oder nicht gleichrunde um ihn vertheilte Wurzeln, ſo iſt beim Setzen die ſtärkſte Wurzelſeite gegen Abend zu ſtellen, damit der Baum gegen den Wind

einen ſtarken Halt bekomme. Eben deßhalb iſt auch darauf zu ſehen, daß auf dieſe Seite der ſtärkere Theil der Krone gerichtet werde, weil ſich ſonſt der Baum gerne einſeitig macht. Er würde dann, wenn er ſchon ſtark geworden, hängen, oder doch wenigſtens nicht aufrecht ſtehen.

Zum Beſchneiden der Bäume gehört ein gutes Meſſer, damit der Schnitt rein und glatt werde, die Rinde am Schnitte nicht vorſtehe, ſondern mit dem Holze eben laufe. Zugleich ſoll derſelbe an der Wurzel auf den Boden gerichtet ſeyn, d. h. die Wurzel muß beim Einſetzen des Stammes auf jenem ſo eben aufliegen, wie eine, auf den Tiſch gelegte, ausgebreitete Hand.

Wenn beim Beſchneiden der Wurzeln mit aller möglichen Schonung verfahren werden muß, ſo verhält es ſich ganz anders beim Zurückſchneiden der Kronäſte. Man darf dabei in der That kein ſchonendes Gefühl vorwalten laſſen, wenn man einen ſchönen Baum ziehen will. Es gilt hierbei als erſte Regel, daß ſie in ein natürliches Verhältniß mit den Wurzeln geſetzt werden. Im erſten Jahre bedarf der Baum den größten Theil ſeiner Säfte für dieſe. Die Wurzeln müßten alſo nothwendigerweiſe Noth leiden, wenn die Säfte nach anderen Theilen des Baumes, die deren vorerſt weniger bedürfen, hingeleitet würden. Die Anzahl der Augen, welche man einem Baume geben ſoll, wird theils durch das Alter und die Wurzeln deſſelben, theils die mehr oder weniger günſtige Beſchaffenheit des Bodens beſtimmt. Je älter und ſtärker der Baum iſt, um ſo kürzer muß er beſchnitten werden, namentlich ſind ſolche Bäume, die ſchon mehreremal Früchte getragen haben, bis auf einige Zugäſte abzuwerfen, weil ſie ſonſt zu Grunde gehen. Bei jungen Bäumen läßt man 2, 3 bis 6 Augen ſtehen, je nachdem, wie geſagt, die Wurzeln ſtark und der Aeſte viele oder wenige ſind. Oft trifft ſich's, daß ein zum Verſetzen beſtimmter Baum keinen vom Schaft ausgehenden Hauptaſt beſitzt, ſondern nur mehrere ſtarke Aeſte. Einen derſelben zum Leitaſt zu beſtimmen und aus ihm die Seitenäſte zu bilden, hält, ſo lange noch keine Krone gebildet iſt, nicht ſo ſchwer, als man häufig zu glauben ſcheint. Man muß ſich nur die Mühe nicht verdrießen laſſen, einen der Seitenäſte mittelſt Anpfählens in ſenkrechte Richtung zu ſtellen. Selbſt bei dem Apfelbaume, der ja bekanntlich ſehr flach liegende Aeſte bildet, iſt es ausführbar und namentlich bei dieſem um ſo nöthiger und nützlicher, als durch das Ausſchneiden der ſenkrechten Aeſte ſeine, ſich ohnehin ihrer Natur nach ſtark abwärts neigenden Aeſte noch mehr für eine hängende Richtung gezogen würden. Solche Hängäſte verhindern aber nicht nur den freien Luftzug unter den Bäumen, ſondern vermögen auch wegen ihrer wagerechten Stellung den Wirkungen des Windes weit weniger zu widerſtehen, und ſchlitzen daher gar zu leicht aus. Eben ſo hat man es bei dieſem Beſchneiden der Krone in ſeiner Gewalt, auch andern Unförmlichkeiten derſelben, theils durch den Schnitt, theils durch Ueberleiten und Anheften der Aeſte abzuhelfen. Die gütige Natur bietet willig zu Allem ihre ſchaffenden Hände, andererſeits iſt es aber auch billig, daß der Baumzüchter ihr mit Aufmerkſamkeit und Fleiß entgegenkomme. Iſt er hierin nicht ſäumig, ſo vermag er, ohne ſich mit Künſteleien befaſſen zu müſſen, auf einfachem, natürlichem Wege ſeinem Baume jede beliebige Form zu geben.

Werden die Bäume im Spätjahr geſetzt, ſo iſt es gut, die Krone erſt im Frühjahr zu beſchneiden, weil ihnen dann die Kälte weniger ſchadet. Jedenfalls muß man aber der Sicherheit halber wenigſtens zwei bis drei Aeſte zurückſchneiden, um ſie im Frühjahr beim Beſchneiden der übrigen als Maßſtab benutzen zu können, da, wie bereits geſagt, die Größe der Krone in ein, den Wurzeln entſprechendes Verhältniß geſetzt werden ſoll. Wer freilich nur einzelne Bäume zu beſchneiden hat, wird ſich hierbei wohl auf ſein Gedächtniß verlaſſen dürfen.

Iſt in der oben angegebenen Weiſe die Grube fertig und der Baum zugerichtet worden, ſo wird vor Allem der zum Anpfählen des letztern beſtimmte Pfahl möglichſt feſt und ſenkrecht eingeſtoßen, nachdem er vorher

Digitized by Google

viereckig zugeſpitzt worden. Auch muß er gehörig ausgeputzt, d. h. glatt geſchnitten ſeyn, damit die zarte Rinde des Baumſtammes durch ihn nicht Schaden nehme. Es trägt zur längern Erhaltung der Pfähle Vieles bei, wenn man ſie vor dem Einſtoßen am untern Theile durch leichtes Anbrennen etwas verkohlen läßt.

Das Pfählen geht dem Setzen der Bäume um deßwillen voraus, weil die Wurzeln leicht beſchädigt werden könnten, wenn es nachher geſchehen würde.

Nach dem Einſtoßen des Pfahls hat man vor Allem eine Lage gute Erde in die Grube zu bringen, wozu man die beim Anfertigen derſelben aus der obern Schichte erhaltene wählt, die dann etwas angetreten wird. Das Einlegen von Raſen begünſtigt ohnehin das ſchnellere Bewurzeln, wobei ſich jedoch wohl von ſelbſt verſteht, daß ſolche umgekehrt in die Grube gebracht werden müſſen.

Der Pfahl ſoll dem Baume den nöthigen Halt gewähren, alſo dazu dienen, daß er nicht durch Winde hin und her getrieben wird und gerade wachſen kann. Er muß deßhalb länger als der Hauptſtamm ſeyn und dieſem ſeine Richtung geben.

Das Anbinden des Leitaſtes an den Pfahl iſt um ſo nothwendiger, als es häufig, namentlich im Sommer, vorkommt, daß die Krone des Baumes vom Winde hin und hergetrieben wird, was dann leicht das Losreißen des Schaftes vom Pfahle zur Folge hat, neben dem, daß dann die Wurzeln auf eine nachtheilige Weiſe erſchüttert werden. Gewöhnlich begnügt man ſich, den Baum nur an drei Stellen, nämlich unten, in der Mitte und oben am Pfahle anzubinden, was aber dem Zwecke nicht entſpricht, wenn man jene Nachtheile vermeiden will *).

Beim Einſetzen des Baumes ſelbſt iſt Folgendes zu beobachten: Derſelbe darf nicht höher und niederer ſtehen, als er vorher geſtanden iſt. Man muß jedoch immer das Setzen des Bodens im Auge haben, und daher in ſandigem Boden, bei dem es mehr als in feſtem zu geſchehen pflegt, die Bäume etwa zwei Zoll, in letzterem dagegen einen Zoll tiefer ſetzen. Der Baum muß feſt an den Pfahl geſtellt werden. Hierauf bedeckt man zuerſt die Wurzeln, indem man damit von außen herein beginnt und dazu gute und zerkrümelte Erde, etwa die vom erſten Stiche, wählt. Hierbei muß man ſich aber bequemen, nicht allein mit dem Spaten, vielmehr auch mit der Hand zu arbeiten und darauf ſehen, daß alle Lücken zwiſchen den Wurzeln ausgefüllt werden, damit keine derſelben hohl liege. Die Wurzeln ſind, ſo viel wie möglich, in ihrer natürlichen Lage gleich weit auseinander zu breiten; ſenkrecht muß man keine gehen laſſen, weil nicht die tiefen, ſondern die flachliegenden, ihre Nahrung am leichteſten einzuſaugen vermögen.

Wenn alle Wurzeln bedeckt ſind, ſo iſt der Boden mit Waſſer anzuſchlämmen. Er ſetzt ſich dann beſſer zuſammen, es entſtehen keine Höhlungen und der Boden ſchließt ſich mehr an die Wurzeln an, die dann um ſo ſchneller anwachſen. Das Antreten des Bodens, was gewöhnlich geſchieht, iſt durchaus verwerflich, weil man ſich hierbei gegen jenes Hohlliegen der Wurzeln weit weniger ſichert. Dieſem Einſchlämmen folgt das weitere Einfüllen des noch übrigen Bodens, wobei man ebenfalls am beſten verfährt, wenn man ſtatt eines Antretens ſolchen wiederholt anſchlämmt. Den Wurzeln wird die durch Regen, Thau ꝛc. entſtehende und in der erſten Zeit ſo erſprießliche Feuchtigkeit um ſo ſicherer zugeführt, wenn man den Boden um den Baum herum mit Moos, Laub ꝛc., überhaupt ſolchen Stoffen, bedeckt, welche deren ſchnellere Entweichung verhindern.

Iſt der Baumſatz im Frühjahr vorgenommen worden, ſo iſt dieſe Vorſicht um ſo angemeſſener, ja es iſt ſogar nöthig, im erſten Sommer, beſonders bei anhaltender Dürre, die friſchgeſetzten Bäume mehrmals mit Waſſer zu beſchütten.

Wie jedes einzelne Geſchäft beim Baumſatze ſeine beſondern, wohl zu beachtenden Regeln hat, ſo hat es auch das Anbinden der Bäume.

Anfänglich dürfen die Bänder nicht feſt gemacht werden, damit der Baum beim

*) Ueber das Anbinden ſelbſt hiernach das Nähere.

Setzen des Bodens, das, wie geſagt, bei jedem friſchbearbeitetem Lande erfolgt, etwas nachſinken kann. Die Bänder müſſen von zähen Weiden oder von ſtarkem Lindenbaſt ſeyn; alle andern verwittern bald. Am beſten iſt es, wenn man eine Weide mit Stroh umwickelt und beide zu einem Seile dreht. Dieſes wird zuerſt um den Pfahl gelegt, dann ſo über's Kreuz gedreht, daß der Theil deſſelben, wo ſich dieſes findet, zwiſchen den Pfahl und Baum zu liegen kommt.

So bilden ſie die beigefügte Form ∞, welche den Vortheil gewährt, daß der Baum durch den Pfahl auf keine Weiſe beſchädigt werden kann.

Es iſt gut, dieſe Bänder von Zeit zu Zeit zu verrücken, um der Rinde an der bisherigen Stelle deſſelben Luft zu machen. Da die Bänder dürr und mürbe werden und für die Dauer die nöthige Haltbarkeit nicht gewähren können, ſo müſſen ſie, wären ſie auch anſcheinend gut, vor Winter ſo lange alljährlich erneuert werden, bis der Baum keines Pfahles mehr bedarf. Da, wo man den Pfahl ganz an den Baum bindet, ſollte bei jedem Bande ein Bäuſchchen unterlegt werden, jedoch nur von ſolchen Stoffen, welche die Feuchtigkeit nicht anhalten, daher weder von Moos noch Laub ꝛc., ſondern etwa von zuſammengebrochenen weichen Zweigen. Bei jungen Bäumen, die aus einer Baumſchule ins Freie verſetzt werden, iſt es gut, den Stamm im erſten Sommer mit etwas Reis, am beſten Schwarzdorn, einzubinden. Die Verwendung von Stroh hierzu iſt nicht räthlich, da die Haaſen, Schafe ꝛc. dadurch leicht herbeigelockt werden. Die nicht eingebundenen Bäume trocknet die Sonne zu ſehr aus, und der ſpärliche Saft wäre nicht im Stande, ihrer Einwirkung zu widerſtehen.

Im zweiten Jahre, wenn der Baum angewachſen iſt, laſſe man aber, wenn es ſonſt die Umſtände erlauben, den Stamm frei; die Sonnenluft mag dann ungehindert auf ihn wirken, Stamm und Rinde werden dauerhafter und vermögen ohne Anſtand der Kälte wie der Hitze zu widerſtehen.

In der Umgebung des Baumes von wenigſtens zwei Fuß darf man kein Gras wachſen laſſen; auch dieſes verlangt vom Boden ſeinen Tribut, der auf Rechnung des Baumes ginge.

Vom erſten Jahr des Verſetzens an ſoll der Baum alljährlich in der Art beſchnitten werden, daß man im Frühjahr, ſpäteſtens aber im Monat März, wenn der Saft ſich zu regen beginnt, das wirrige, untaugliche Holz, ſo nicht zum Hauptaſte gezogen werden kann, überhaupt alles wegnimmt, was dem Baume ſein gutes Anſehen nehmen und ihn in ſeiner vollkommenen Form und Richtung ſtören kann.

Die kleinen Wunden, welche hiedurch verurſacht werden, überwallen im erſten Sommer wieder und der Baum achtet ſie nicht. Würde man aber zuwarten, bis man dem Baum dickere Aeſte nehmen muß, ſo wäre die nothwendige Folge hievon, daß jede derartige Stelle hohl, und dies denſelben außerordentlich ſchwächen würde.

Karlsruhe, den 21. März 1835.

---

2. Reſultate der in Heidelberg vorgenommenen Weinmuſterungen*).

Wie aus den öffentlichen Anzeigen bereits bekannt iſt, werden ſeit einigen Jahren, unter der Leitung des landw. Vereins, Weinmuſterungen abgehalten.

Dabei haben wir nun die erfreuliche Bemerkung gemacht, daß Orte, welche bisher wegen ihrer ſchlechten Weine bei den Weinkonſumenten im Verruf ſtanden, Weine vorzeigten, deren Qualität nicht geringer als die mancher berühmten Weinorte geſchätzt wurde.

Wenn wir die Urſache davon unterſuchten, ſo fanden wir, daß die Qualität des Weinerzeugniſſes in ſolchen Orten nicht hinlänglich oder doch nur einigen Spekulanten bekannt war, welche dieſe Verborgenheit gerne benützten, um die Weine ohne weitere Concurrenten einzukaufen.

Meiſtens aber lag der Grund in beſſerem

---

*) Aus den Bemerkungen des Commiſſions-Mitgliedes A. Stirch.

Rebſatze und niederer Erziehungsart, welche die Einſender der Weinmuſter in ihren Rebgütern angewendet hatten.

Ein ſehr auffallendes Beiſpiel ereignete ſich bei der letzten Weinmuſterung dahier, zu welcher auch Weinproben aus den Großh. Markgr. Badiſchen Rebbergen am Bodenſee — Standesherrſchaft Salem — geſendet worden waren.

Dieſer Wein wurde mit den beſten Sorten von Weinheim und Laudenbach durch unpartheiiſche Sachverſtändige unterſucht, und obgleich er ſich ſchon einige Zeit in kleinen Fläſchchen befand, ſo hatte er dennoch eine ſo ausgezeichnete Süße und eine ſo auffallend feine Blume, daß keiner der Weinverſtändigen das Vaterland deſſelben zu errathen im Stande war.

Bei der Schlußvergleichung wurde die beſte Sorte dieſes Weines, den Riesling und Traminerweinen von Weinheim und Laudenbach, von allen Experten — Einen ausgenommen — vorgezogen.

Wie erſtaunte man aber, als man nach Oeffnung der Urkunde erfuhr, daß dieſer edle Wein am Bodenſee erzeugt ſey!

Bisher pflegte man hier zu ſagen:

Wer wollte mit dem Rhein vertauſchen,
Den Wein am Bodenſee?
In ſeinem ſauern Krätzer ſich berauſchen,
Da trinkt man lieber Thee!

Allein dieſer Seewein hatte etwas ſo überaus Angenehmes und Feines, daß die Experten ſich diesmal nicht nach Thee umſahen.

Und woher nun die gänzliche Veränderung dieſes Weines, ſo daß ſich nicht mehr ſeine Heimath erkennen ließ?

In dem edleren Rebſatze, dem zweckmäßigen Bau und Behandlung der Weine und überhaupt in den ſachgemäßen Anordnungen, welche in den Gr. Markgr. Badiſchen Rebgütern in neuerer Zeit getroffen worden ſind.

Ein neuer Beweis, was Kunſt und Einſicht vermögen, und wir zweifeln nicht, daß ſolche Vorbilder die regſte Nachahmung unter den dortigen, dem Alten noch anhängenden Reblenten finden werden, ja es wäre nur zu wünſchen, daß ſolche Muſteranlagen auch in andern Theilen des Landes zu Stande kommen möchten, wobei wir die Ueberzeugung ausſprechen, daß man bald Erzeugniſſe liefern könnte, die unſerm Lande eine der erſten Stellen in dem geſegneten Rheinthale anweiſen würden.

Heidelberg am 7. Februar 1835.

---

3. Erkennung der Hopfenverfälſchung durch Beimiſchung von altem zu neuem Hopfen.

Der Brauer Herr Gabriel Sedlmayr in München empfiehlt aus vielfacher eigener Erfahrung ein gutes, 25 mal vergrößerndes Glas, unter welchem der neue Hopfen ſich ſogleich vom alten unterſcheiden laſſe. Die Blätter des erſtern ſind mit ſchwefelgelbem, gleich dem feinſten Oele glänzendem Staube beſäet, während im Gegentheile der Samen und die Blätter des alten Hopfens nach dem Verhältniſſe ihres Alters immer braunen Staub zeigen. Selbſt wenn ein Körnchen von dem Samen des alten Hopfens auf ein Blatt des neuen Hopfens gefallen iſt, und ſo umgekehrt, wird dies durch das Glas ſehr leicht und deutlich erkannt. Gleich genau kann in dem Staube, der bei Unterſuchung des Hopfens gewöhnlich zu Boden fällt, unterſchieden werden, welcher dem alten und welcher dem neuen Hopfen angehört.

Die gewöhnlichſte Hopfenverfälſchung beſteht darin, daß der Händler alten ſchlechten, aber wohlfeilen Hopfen durchs Dreſchen verkleinert und dieſe Maſſe dann mit einer verhältnißmäßigen Menge neuen Hopfens vermiſcht. Da ſich nun das klebrige Mehl des neuen an die Blätter ꝛc. des alten Hopfens anſetzt und ſo auch dieſem den aromatiſchen Geruch mittheilt, ſo iſt mit bloſen unbewaffneten Augen dieſe Verfälſchung nicht zu erkennen. Wiederholte, vielfache Verſuche haben aber das erwähnte Vergrößerungsglas hiezu vollkommen bewährt gefunden.

(Oek. Neuigk. u. Verhandl.)

Digitized by Google

4. Schlagende Kühe ruhig zu machen.

Es gibt Kühe, die beim Melken nicht ſtehen wollen, und dadurch die Milch verderben; durch Spannen und Knebeln, wie man dies hie und da thut, werden ſie nur noch toller gemacht. Man hilft aber dieſem Uebel ganz ſicher und auf eine leichte Art dadurch ab, wenn man ein Stück in kaltes Waſſer getauchter Leinwand der Kuh aufs Kreuz legt, worauf ſie dann gewiß ſtehen wird.

(Siegen'ſches Int. Bl. v. 8. Aug. 1834.)

---

5. Viehmärkte.

a) Zu Emmendingen.

Am 17. März 1835 wurden daſelbſt verkauft:

490 Ochſen,
93 Kühe und Kälber,

mit einem Geſammt-Erlös von 40,782 fl. 27 kr.

Der Durchſchnitts-Erlös war für

ein Paar Ochſen	156 fl.
eine Kuh	37 fl.

b) Zu Engen.

Am 5. März 1835 waren daſelbſt 649 Stück aufgeſtellt, wovon 313 Stück um 18,515 fl. 16 kr. verkauft wurden.

Am 12. März 1835 waren aufgeſtellt 1703 Stück, verkauft wurden 713 Stück, mit einem Erlöſe von 42,464 fl. 30 kr.

Am 18. März 1835 waren aufgeſtellt 837 Stück, davon wurden verkauft 363 Stück, und daraus erlöst 19,638 fl. 10 kr.

---

6. Hopfenpreiſe von Walldorf.

Mit dem Monat Februar konnte man hier ſchönen Hopfen um 30 bis 33 fl. pr. Ctnr. abſetzen, und es ſind beinahe jede Woche 50 bis 60 Centner verſandt worden.

---

7. Literariſche Anzeige.

Ankündigung
einer
allgemeinen Wochenſchrift
für
Land- und Hauswirthſchaft
und
die einſchlagenden Gewerbe
für
Deutſchland, die öſtreichiſchen Staaten, die Schweiz ꝛc.
unter Mitwirkung
des Frhrn. L. v. Babo zu Weinheim, Prof. Geier zu Würzburg, Prof. Dr. Kaufmann zu Bonn, Garten-Inſpektor Metzger zu Heidelberg, Oekonomierath Pabſt zu Darmſtadt, Dr. v. Tünen auf Tellow u. A.
herausgegeben
von
C. von Ladiges,
Lehrer am landw. Inſtitute zu Darmſtadt und Kranichſtein.
Mit vielen bildlichen Darſtellungen.

Mit dem Anfange des Jahres 1835 wird wöchentlich eine Nummer in gr. Quartformat, in der Regel von einem Bogen, erſcheinen, und, wo es nöthig, mit Abbildungen verſehen ſeyn.

Der Preis eines Jahrgangs iſt 3 fl. 36 kr., welcher halbjährlich mit 1 fl. 48 kr. vorausbezahlt werden muß; alle Buchhandlungen Deutſchlands, Oeſterreichs und der Schweiz liefern dieſe Zeitſchrift um dieſen Preis. Sammler von Unterzeichnungen erhalten auf zehn Exemplare ein Freiexemplar. Das damit verbundene Intelligenzblatt ſteht für Anzeigen jeder Art offen; die geſpaltene Zeile wird vorerſt mit 4 kr. bezahlt.

Um einen Maßſtab für die zu druckende Anzahl zu haben, wird gebeten, die Beſtellungen darauf möglichſt zeitig zu machen. An den Orten, wo ſich keine Buchhandlung befindet, können die Beſtellungen durch die löblichen Poſtämter beſorgt werden.

Die Verſendung geſchieht nach Verlangen, ſowohl wöchentlich als in Monatheften.

Darmſtadt, den 1. Januar 1835.

Carl Wilhelm Leske.

Digitized by Google

Landesprodukten-Preiſe.

Vom 24. bis 31. März 1835 koſtete:

zu	Heu, per Centner. fl.	kr.	Kartoffeln, per Seſter. fl.	kr.	Kornſtroh, à 100 Bund fl.	kr.	Hopfen, per Centner. fl.	kr.	Mohnſamen das Malter. fl.	kr.	Reps, das Malter. fl.	kr.
Conſtanz .	1	48	—	9	23	—	—	—	—	—	—	—
Ueberlingen	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Radolphzell	1	30	—	6	—	—	—	—	—	—	—	—
Möskirch .	1	45	—	6	20	—	—	—	20	—	—	—
Stockach .	1	40	—	8	24	—	—	—	—	—	20	—
Engen . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Bonndorf	1	30	—	7	—	—	—	—	—	—	—	—
Löffingen .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Villingen	1	20	—	6	26	40	50	—	—	—	14	—
Rheinheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lörrach . .	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Müllheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Staufen .	1	48	—	9	40	—	—	—	26	—	25	—
Freiburg .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Emmend.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Endingen	—	—	—	9	—	—	—	—	—	—	—	—
Ettenheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lahr . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Wolfach .	1	50	—	13	—	—	—	—	—	—	—	—
Gengenbach	—	—	—	12	—	—	—	—	—	—	—	—
Offenburg	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Oppenau .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Oberkirch	1	48	—	10	18	—	—	—	—	—	—	—
Achern .	1	42	—	10	28	—	—	—	22	—	23	—
Bühl . .	2	30	—	12	30	—	—	—	—	—	—	—
Baden. .	2	6	—	15	25	—	—	—	—	—	—	—
Gernsbach	1	56	—	17	22	30	—	—	—	—	—	—
Raſtatt .	2	—	—	14	—	—	—	—	—	—	—	—
Karlsruhe	2	6	—	16	28	30	—	—	20	—	—	—
Pforzheim	2	30	—	20	—	—	—	—	—	—	—	—
Durlach .	2	36	—	18	30	—	—	—	—	—	—	—
Bruchſal .	2	15	—	16	24	—	—	—	22	—	24	—
Mannheim	1	45	—	14	25	—	20	—	—	—	—	—
Heidelberg	1	40	—	—	18	20	—	—	—	—	—	—
Mosbach .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Wertheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Durchſchnitt	1	55	—	11	25	32	35	—	22	—	21	12

Getreide-Preiſe.

Vom 24. bis 31. März 1835 koſtete das neubadiſche Malter:

zu	Waizen. fl.	kr.	Kernen. fl.	kr.	Korn. fl.	kr.	Gerſte. fl.	kr.	Dinkel. fl.	kr.	Haber. fl.	kr.
Conſtanz .	—	—	11	—	7	24	6	8	—	—	4	11
Ueberlingen	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Radolphzell	—	—	8	46	6	—	7	—	—	—	3	40
Möskirch .	—	—	8	25	5	—	5	30	3	15	3	30
Stockach .	—	—	9	6	—	—	—	—	—	—	3	55
Engen . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Bonndorf	—	—	9	20	7	—	6	30	3	10	3	20
Löffingen .	—	—	9	—	—	—	5	40	—	—	4	10
Villingen	—	—	9	21	—	—	—	—	—	—	3	57
Rheinheim	9	40	8	59	5	53	—	—	—	—	—	—
Lörrach . .	—	—	10	2	—	—	—	—	—	—	—	—
Müllheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Staufen .	11	30	—	—	7	—	5	40	—	—	5	—
Freiburg .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Emmend.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Endingen	9	20	—	—	6	—	5	40	—	—	4	—
Ettenheim	9	30	10	40	—	—	5	30	—	—	5	—
Lahr . . .	10	12	10	22	6	22	5	40	—	—	4	48
Wolfach .	10	30	10	12	7	40	6	50	—	—	4	20
Gengenbach	10	—	11	—	—	—	7	—	—	—	4	30
Offenburg	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Oppenau .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Oberkirch	9	15	10	30	6	—	6	15	—	—	4	30
Achern . .	—	—	—	—	7	12	6	30	4	48	5	—
Bühl . . .	—	—	11	—	7	30	6	30	4	36	5	—
Baden .	9	40	11	—	7	40	6	40	5	—	5	12
Gernsbach	10	10	10	54	8	—	—	—	4	50	4	48
Raſtatt .	9	45	10	50	7	20	7	—	—	—	4	54
Karlsruhe	10	15	10	22	7	30	6	40	—	—	4	45
Pforzheim	—	—	9	54	—	—	6	30	4	24	4	50
Durlach .	9	45	9	58	7	—	6	48	—	—	4	45
Bruchſal .	9	30	9	50	7	—	6	48	—	—	4	40
Mannheim	—	—	—	—	6	45	5	43	4	16	4	31
Heidelberg	8	55	9	3	6	52	6	30	4	40	4	34
Mosbach .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Wertheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Durchſchnitt für Baden	9	52	9	59	6	51	6	19	4	20	4	2
Heilbronn	8	42	—	—	6	14	5	52	3	53	3	56
Mainz .	7	37	—	—	5	53	4	42	2	44	3	47
Schaffhauſ.	—	—	9	7	—	—	6	52	—	—	4	25

Druck von G. Braun.

N: 15. **1835.**

Karlsruhe 10. April.

Landwirthſchaftliches Wochenblatt
für das
Großherzogthum Baden.

Herausgegeben von der Centralſtelle des landwirthſchaftlichen Vereins.

Inhalt: 1) Die Rebvertheilung der dirig. Abtheilung im Frühjahre 1835. 2) Die wichtigeren Regeln beim Fertigen von Waſſergräben auf Aeckern und Wieſen. 3) Ueber Butterbereitung. 4) Oekonomiſche Sämereien aus England. 5) Mittel zur Aufbewahrung der Eier. 6) Den Geſchäftsgang bei der Centralſtelle des landw. Vereins betr. 7) Ueber den Ertrag des Rigaer Leines in Gamsburſt. 8) Getreidedurchſchnittspreiſe im Großherzogthum Baden nach den im landw. Wochenblatte vorkommenden Fruchtmärkten. 9) Landesproduktenpreiſe. 10) Getreidepreiſe.

1. Die Rebvertheilung der dirigirenden Abtheilung im Frühjahre 1835.

Dem, im vorigen Jahrgang dieſes Blattes gegebenen Verſprechen gemäß, fand dieſes Frühjahr die erſte Rebvertheilung aus der dahier angelegten Rebſchule ſtatt.

Dieſelbe wurde zwar durch die ungeſtüme Witterung, Ende Februars, einige Tage unterbrochen, im Uebrigen aber ging das Geſchäft gut von Statten.

Im hieſigen Bezirke — dem Mittelrheinkreis — wurden unentgeldlich, gegen Unterzeichnung eines Reverſes, welcher nähere Beſtimmungen über Satz und fernere Behandlung enthält, abgegeben:

A. Wurzelreben:

31,950	Riesling,
22,050	Traminer,
11,450	Ruländer,
65,450	
65,450	Uebertrag.
8,850	Krachmoſt,
29,950	ſchwarze Klävner,
104,250	zuſammen.

B. Blindreben:

12,000 Krachmoſt.

Gegen Bezahlung wurden abgegeben:

970	Riesling
2985	Traminer,
7430	Ruländer,
3404	Krachmoſt,
4000	ſchwarze Klävner,
18,789	Wurzelreben.

Die Geſammtabgabe beläuft ſich demnach auf

123,039 Wurzelreben,

welche — mit Ausnahme einiger Tauſend ſchwarzer Klävner — in wohlbewurzelten Exemplaren aus unſerer Rebſchule gewonnen wurden.

Solche Rebvertheilungen, deren wohlthä-

Digitized by Google

tige Folgen allenthalben ſichtbar werden, ſind nun ſeit den letzten drei Jahren vorgenommen, und innerhalb dieſer Zeit im Ganzen verbreitet worden:

281,349	Wurzelreben,
57,170	Blindreben,
338,519	zuſammen.

Wer die, der dirigirenden Abtheilung zu Gebot ſtehenden Mittel und die vielfachen andern Zwecke kennt, deren Erreichung dieſelben, außer dieſem, noch gewidmet ſind, wird, abgeſehen von den großen Verantwortlichkeiten, Mühen und Arbeiten beim Anſchaffungs- und Vertheilungsgeſchäfte, gewiß finden, daß auf dieſem Wege für den Weinbau im Mittelrheinkreiſe alles geſchehen iſt, was von dieſer Seite geſchehen konnte.

Deſſen ungeachtet waren wir diesmal wieder in der Lage, eine Menge Meldungen zurückweiſen zu müſſen; theils weil dieſelben ganz verſpätet — Ende Februar und März — eingeſendet worden waren, theils weil darin Reben auf höchſt unpaſſende, für den Rebbau durchaus nicht geeignete Localitäten verlangt wurden.

Ueberhaupt haben wir wahrgenommen, daß das außerordentlich günſtige Weinjahr 1834 nicht allein bei Beſitzern tauglicher Reblagen eine größere Thätigkeit in Verbeſſerung des Rebbaues erweckt, ſondern ganz vorzüglich die Einwohner ungünſtiger Gelände — wohin wir einen großen Theil des Bruhrheins, Kraichgaus, und die Gegend um Lahr ꝛc. in unſerem Bezirke rechnen dürfen — dergeſtalt für den Weinbau eingenommen hat, daß Viele den Vorſatz gefaßt haben, ihre unvortheilhaften Rebanlagen noch zu erweitern.

Ja es ſind uns ſogar einige Rheinorte bekannt, welche im Begriffe ſind, im Vertrauen auf das öftere Wiederkehren der 1834er Temperatur, ganze Gewannen höher gelegener Sandfelder mit Reben anzulegen. Die Leute glauben, dadurch, daß im Jahr 1834 alle Trauben bei ihnen reif geworden ſind, ſey der Beweis geliefert, daß nun auch der Rebbau allezeit gedeihe.

Die Erfahrung wird ſie in wenig Jahren eines Andern belehren, und vielleicht wird der landwirthſchaftliche Verein dann, wenn die Ungläubigen zuvor durch einige Verluſte gewitzigt ſind, um ſo eher die Prämien anbringen, welche auf Ausrottung von Reben in niedern, nördlichen, pflugbaren, überhaupt zum Rebbau ungeeigneten Lagen ſchon ſeit drei Jahren ausgeſetzt ſind, um die ſich aber bis jetzt noch Niemand gemeldet hat.

Schon die tägliche Wahrnehmung, daß in den ungünſtigen Weinlagen der obengenannten Diſtrikte gerade die Rebleute, welche den Rebbau zu ihrem Hauptgeſchäft gemacht und denſelben ſehr erweitert haben, unter die ärmſte Klaſſe gehören, und zumal in Fehljahren, die viel häufiger eintreffen, als die guten Jahre, zu dem kümmerlichſten Leben verdammt ſind, daß die Gemeinden — wir haben nicht nöthig ſie aufzuzählen — in denen ein ſolcher Rebbau getrieben wird, durchgehends verarmt ſind, während in den daran ſtoßenden, ackerbautreibenden Orten Wohlſtand herrſcht; ſchon dieſe Beobachtung ſollte den augenblicklichen Reiz für Erweiterung des Rebbaues in ungünſtigen Lokalitäten benehmen, und die Rebbauer vielmehr vermögen, die Weinbutte mit dem Pflug zu vertauſchen.

So erfreulich der beinahe überall rege Eifer für den Rebbau an und für ſich iſt, ſo ſchöne Reſultate innerhalb wenigen Jahren hiedurch erzielt wurden, und noch größere zu erwarten ſind, eben ſo wenig können wir umhin, wiederholt und dringend zu ermahnen, dieſen Bau nicht auf ungeeignete Lagen auszudehnen, und das um ſo mehr, da durch das überhandnehmende Biertrinken der Abſatz der geringen Weine mehr und mehr in das Stocken kommen dürfte.

Karlsruhe, den 2. April 1835.

Die Direktion:

Frhr. v. Ellrichshauſen.

vdt. Barba.

---

2. Die wichtigeren Regeln beim Fertigen von Waſſergräben auf Aeckern und Wieſen.

Wohl möchte man hier und da denken, daß dieß eine einfache Sache und es wahr-

Digitized by Google

lich wunderbar ſey, auch hierfür die Feder in Bewegung zu ſetzen.

Allerdings iſt das Grabenmachen ein Geſchäft, das jeder Arbeiter beſorgen kann, darum findet aber doch zwiſchen gewöhnlichen und gut gefertigten Gräben ein ſehr groſſer Unterſchied ſtatt. In den Koſten laufen beide auf Eins hinaus, daher das beſſere Verfahren um ſo mehr Beachtung verdient.

Daß man nicht allerwärts beim Anlegen von Gräben die Beſchaffenheit des Bodens, die Stärke der Strömung, welch' beide auf eine zweckmäßige Form der Gräben den meiſten Einfluß äußern, gehörig berückſichtige, ſondern mehr der Gewohnheit zu folgen und daher die verſchiedenartigſten Dinge über einen Leiſten zu formen pflege, geht nur zu deutlich aus dem Bilde hervor, womit derartige Arbeiten dem Sachkundigen hin und wieder entgegen treten. Die häufigſten Fehler beſtehen hauptſächlich darin, daß die Böſchung des Grabens zu ſchwach gemacht wird, indem man aus übel verſtandener Sparſamkeit mit dem zu einer flächern Böſchung um ſo größeren Bedarf an Land zu kargen ſcheint.

Daraus folgen aber mancherlei Nachtheile. Der größte derſelben liegt wohl darin, daß ein immerwährendes Nachrutſchen von Erde ſtatt findet, welche in die Sohle des Grabens fällt, und hier dem Abfluß des Waſſers hemmend entgegentritt. Hierdurch wird alſo ein ſtetes Ausreinigen deſſelben nöthig, das nicht ohne Koſten abläuft, die aber, in ſo ferne ſie durch ein zweckmäßiges Verfahren bei der erſten Anlage hätten umgangen werden können, gewiſſermaßen als weggeworfen zu betrachten ſind. Wird zudem ein ſolches Ausreinigen nicht alsbald vorgenommen, ſo vergrößert ſich der Schaden noch mehr, indem das in ſeinem Laufe gehinderte Waſſer in die dann ohnehin nicht mehr gleichmäßige Böſchung einreißt. Auf dieſe Weiſe geht dann aber oft weit mehr Land verloren, als bei einer zweckmäßigen Anlage des Grabens überhaupt nöthig geweſen wäre.

Wenn ſich nun gleich für das in Frage ſtehende Geſchäft keine ins Detail gehenden Vorſchriften, ohne weitläufig zu werden, geben laſſen, ſo dürfte doch die hiernach folgende mehr allgemeine Belehrung hinreichen, den weniger Unterrichteten über die wichtigern Regeln bei demſelben zu belehren. Vorerſt iſt hier aber noch die Bemerkung vorauszuſchicken, daß ſich ſolche mehr auf tiefere Gräben oder ſolche beziehen, die einer Böſchung bedürfen; ſeichte Gräben erhalten ſenkrechte Wände und haben daher eine ſolche nicht nöthig.

Was nun die Anlegung tieferer Gräben betrifft, ſo gilt als Regel, daß die Abdachung ihrer Wände (Böſchungen) um ſo ſtärker (flächer) ſeyn ſoll, je lockerer der Boden und je reißender das Waſſer iſt, das ſeinen Lauf in dem Graben zu nehmen hat. Selten wird die Abdachung auf ſehr loſem Boden unter einem Winkel von ungefähr 40 bis 50 Graden zu umgehen, und daher meiſtens eine noch flächere zu geben ſeyn. Aus oben Geſagtem folgt dagegen auch, daß mit zunehmender Feſtigkeit des Bodens die Abdachung ermäßigt werden kann, was in dieſem Fall immerhin auf 50 bis 70 Grade zuläſſig iſt. Indeſſen dürfen bei Ausmittlung der Stärke der Grabenböſchungen die Tiefe und die Sohle des Grabens nicht unberückſichtigt bleiben, und folgende Verhältnißzahlen ſind es, welche hierbei erfahrungsmäßig zum Anhalte dienen können.

Bei Böſchungen erſtgenannter Art nimmt man nämlich die doppelte Größe der Tiefe des Grabens und ſetzt hierzu die Breite der Sohle. Aus den dadurch erhaltenen Größen bildet ſich dann die Breite des obern Theils des Grabens und aus dieſer und der Sohle deſſelben natürlicherweiſe ſeine Böſchung. Ein Beiſpiel wird dies noch mehr verdeutlichen.

Wir wollen annehmen, die Tiefe des Grabens betrage 2 Fuß, die Breite ſeiner Sohle aber 1 Fuß. Wird nun letztere zu der doppelten Tiefe des Grabens von 4 Fuß gerechnet, ſo kommt die obere Weite auf 5 Fuß. Bei Böſchungen der zweiten Art genügt es jedoch, wenn nur der 1½fache Betrag der Grabentiefe als Maßſtab für die obere Weite angenommen wird.

In dieſem Falle würde alſo ein Graben mit einer Tiefe von 2 Fuß und einer Breite

Digitized by Google

der Soble von 1 Fuß eine obere Weite von 4½ Fuß erhalten. Beim Graben ſelbſt ſind dann noch weiter folgende Regeln zu beobachten. Damit ſich die Abdachung bei etwas tiefen Graben ordnungsmäßig geſtalte, mache man den Graben vorerſt nicht weiter, als ſeine Soble ſeyn ſoll, ſondern ſteche blos die Wände ſenkrecht ab und nebme dann erſt, wenn die Soble genau angelegt iſt, die Böſchung vor. Man gebt zu Erlangung einer gleichförmigen Anlage derſelben ſicher, wenn je nach 3 bis 4 Schritten aus der Böſchung ein Streifen von der Breite einiger Spaten herausgearbeitet und dadurch für die dazwiſchen liegenden Räume die Norm zur Böſchung angegeben wird. Ferner iſt darauf zu ſehen, daß die aus den Gräben kommende Erde weit genug vom Rande des Grabens weggeſchafft werde, um den Druck zu vermeiden, den ſie auf ſelbigen ausübt, anderntheils eine in der Folge etwa nöthige Erweiterung des Grabens nicht zu erſchweren. Iſt nun biernach die Anlegung einer gleichförmigen Abdachung der Grabenwände auf ebenem Boden eine einfache Sache, ſo iſt dagegen hierzu etwas mebr Aufmerkſamkeit auf unebenem Boden erforderlich. Hier muß man, um ſie richtig anzulegen, vor Allem auf alle geraden Linien bei der obern Grabenbreite verzichten. Da nämlich, wie bereits geſagt, die letztere mit der Tiefe des Grabens im Verbältniſſe zu ſteben hat, ſo folgt, daß ſich die obere Breite des Grabens in eben demſelben Verbältniſſe erweitern oder verengen muß, als ſich die Oberfläche, durch welche ein Graben waarecht geführt werden ſoll, hebt oder ſinkt. Bekäme z. B. ein Graben mit einer Soble von 1 Fuß und einer durchſchnittlich normalen Tiefe von 2 Fuß, durch die Erböbung oder Sinkung des Terrains eine größere oder geringere Tiefe von 1 Fuß, ſo dürfte ſeine obere Breite nicht nach oben angegebenem Verbälniß auf 5 Fuß, ſondern im erſtern Fall auf 7 Fuß, im letztern Fall aber auf 3 Fuß abgeſteckt werden. Würde man dies unterlaſſen und über Erböbungen, wie Vertiefungen die Schnur anlegen und darnach den Graben eröffnen, ſo erbielte man zwar allerdings eine gleiche Weite oben am Graben, aber gewiß keine gleiche Böſchung, wovon ſich Jeder, der etwas vom Rechnen verſteht, auf dem Papier oder wenn es vorgezogen werden ſollte, auf dem Felde überzeugen kann, wäre etwa die Sache durch gegenwärtige Erklärung nicht deutlich geworden. Wie man nun bei unebenem Terrain eine gleiche Böſchung erreichen kann, ſoll bier noch gezeigt werden.

Vor Allem verſiebt man ſich mit einem Stabe von der Normaltiefe, die der Graben erbalten ſoll. Damit wird dieſer begangen, indem man von Zeit zu Zeit die Höbe ſeiner Wände von der Soble berauf mißt.

Da nun, wo die Oberfläche mebr als einige Zoll gegen die Normaltiefe ſteigt oder ſinkt, wird die Erböbung oder Vertiefung des Landes zuerſt ausgemittelt, und dann die angelegte Schnur um eben ſo viel Zolle oder Schube, als ſie beträgt, im erſten Fall nach auswärts, im letzten nach innen gegen den Graben verrückt. Auf dieſe Weiſe verfäbrt man nach der ganzen Länge deſſelben auf beiden Seiten und legt die Schnur nach den vorkommenden Abweichungen an, die nun bei Vornabme der Abböſchung zum Anbalt genommen wird. Um dieſe aber richtig zu treffen, iſt es, wie geſagt, durchaus nöthig, daß man der Soble des Grabens vor Allem ibre gebörige Tiefe und Breite gebe.

Noch bleiben über die Böſchungen an größeren Gräben, z. B. an den Ufern der Bäche, die nicht weniger hin und wieder eine beſſere Anlage wünſchen laſſen, einige Worte zu ſagen.

Man findet nämlich Bäche, welche den größten Theil des Jahres über unbedeutend ſind, und bei trockenem Wetter oft beinabe ganz verſiegen, zu andern Zeiten aber nach ſtarken Regen oder beim Schmelzen des Schnees ꝛc. ſebr anſchwellen, reißend werden und deßhalb einen guten Theil Grund wegnebmen. Solchen Fällen ließe ſich nun ſebr oft dadurch leicht begegnen, wenn man beide Ufer in einer Breite von 10—20 Fuß bis auf den niedrigſten Waſſerſtand des Baches abdachen würde. Man müßte hierbei ſo verfahren, daß der oben aufliegende Raſen zuvor abgenommen und zur Seite

Digitized by Google

gelegt, nach geſchehener Abdachung aber an ſeinen früheren Ort zurückgebracht würde. Beobachtet man zugleich mit der Bekleidung des abgehobenen Bodens durch den Raſen zunächſt bei dem Bache anzufangen und damit aufwärts gegen die Wieſe zu rücken, ſo legt ſich der Raſen feſter auf und die Arbeit wird dann um ſo beſſer. Schwellt nun ein ſolcher Bach auch noch ſo ſtark an, ſo wird er ſich in ſeinem Beete nicht beengt finden und über die flachen benarbten Ufer ohne Hemmung und alſo auch ohne Verletzung derſelben hingleiten. Die Sache hat aber neben dieſem gewiß zu beachtenden Vortheile noch weiter das Gute, daß die Nutzung des Bodens nicht nur nicht geſchmälert, ja ſogar durch die vom Waſſer auf die Grasnarbe abgeſetzten düngenden Stoffe noch ſehr oft erhöht wird.

---

3. Ueber Butterbereitung.

Bekanntlich ſind es die Holſtein'ſchen, Meklenburg'ſchen und Holländiſchen Milchwirthſchaften, welche ſich vorzugsweiſe mit der Butterbereitung befaſſen, und zwar in einer ſolchen Ausdehnung, daß jene einen ihrer bedeutendſten Handelsartikel bildet. Die Butterfabrikation ſteht aber auch dort in der That auf einer ſo hohen Stufe von Vollkommenheit, daß wir jene Milchwirthſchaften wohl mit demſelben Rechte als unſere Muſter hierin anerkennen müſſen, welches wir den Schweizern, Limburgern rc. in Abſicht auf ihre Käſefabrikation einräumen. Einzelne jener Wirthſchaften, insbeſondere in Meklenburg, hier und da auch in Holſtein, beobachten nun eine von der gewöhnlichen Verfahrungsweiſe beim Buttermachen abweichende Methode, welche wohl verdient, hier näher erwähnt zu werden.

Der Rahm wird nämlich nicht für ſich ausgebuttert, wie es ſonſt zu geſchehen pflegt, ſondern ſammt der halbdick gewordenen Milch, auf der er alſo liegen bleibt.

Daß das Ausbuttern durch die vielleicht ſechsmal größere Maſſe bedeutend mehr Mühe veranlaſſen muß, iſt leicht einzuſehen. Man läßt ſich aber dieſe dennoch gerne koſten, indem ſie durch die bei einer ſolchen Behandlungsweiſe um 3 Procent ſtärkere Butterausbeute hinlänglich belohnt werden ſoll.

Beim erſten Anblick der Sache pflegt man nun zwar gerne zu glauben, als ob die Qualität der Butter dabei nicht ſo gut ausfallen werde, wie beim gewöhnlichen Verfahren. Dem iſt jedoch nicht ſo, was zum Theil auch dadurch bewirkt werden mag, daß die zum Ausbuttern beſtimmte Milch gleich beim Aufſtellen, je nach der Temperatur der Luft, bald ſtärker, bald ſchwächer mit Waſſer verdünnt, während hierdurch zugleich der beſondere Vortheil erreicht wird, daß der Rahm ſchon in circa 24 Stunden ſich aus der Milch ſcheidet und daher das Ausbuttern vor Eintritt einer Säurung vorgenommen werden kann.

Bei dieſem Geſchäft ſelbſt wird die Maſſe überdieß noch mit kaltem Waſſer bis auf 13—15 Grad abgekühlt.

Dieſes Verfahren findet hauptſächlich da Statt, wo man die Milchabfälle vorzugsweiſe zur Schweinefütterung benützt und die beſondere Verwendung der abgerahmten Milch zur Fertigung magerer Käſe weniger nützlich findet.

Wo man aber, wie es in vielen der dortigen Wirthſchaften zu geſchehen pflegt, die Buttermilch als Speiſe und Getränk des Geſindes verwenden will, da unterbleibt jener Zuſatz von Waſſer oder er wird wenigſtens ſehr beſchränkt.

Hier zu Land ſcheint nun dieſe Art von Butterbereitung eben ſo wenig in Anwendung zu kommen, als überhaupt bekannt zu ſeyn, ja es möchte ſich ſogar vermuthen laſſen, daß man hin und wieder das Buttermachen in der vorbeſchriebenen Weiſe nicht einmal für möglich halten werde.

Wenn ſich nun auch allerdings deren Anwendung für unſere vaterländiſche Wirthſchaften ſehr beſchränken dürfte, ſo verdiente ſie doch von dem kleinern Milchproducenten beachtet zu werden. Bekanntlich pflegt die größere Zahl derſelben ihr tägliches Milcherzeugniß auf Butter zu verarbeiten, die Abfälle an magerer Milch aber auf Käſe oder auch mit Einſchluß der Buttermilch zum

eigenen Gebrauch zu verwenden. Nicht weniger bekannt iſt es, daß derlei Milchproducenten oft eine halbe Woche, ja noch länger zuwarten müſſen, bis ſie die zum Ausbuttern nöthige Quantität von Rahm zuſammenbringen. Deßhalb kann es auch nicht fehlen, daß ſie nur eine geringere Qualität von Butter gewinnen, da ein Theil des Rahms bereits in Säure übergegangen iſt, wenn die endlich zuſammen gebrachte Rahmmaſſe ins Butterfaß gebracht wird.

Würden nun dergleichen Landleute die in Frage ſtehende Methode des Ausbutterns an die Stelle ihres gewöhnlichen Verfahrens treten laſſen, ſo brauchten ſie nicht, wie bei dieſem, ſo lange zu warten, bis die zum Ausbuttern erforderliche Quantität von Rahm zuſammen gebracht iſt, vielmehr würde ſie hierzu die vereinigte Verwendung von Milch und Rahm ungleich bälder, mithin auch zu Erzielung einer weit beſſern Qualität von Butter in Stand ſetzen.

Es hätte dies alſo den doppelten Vortheil für ſie, daß die Butterausbeute, wie oben geſagt, überhaupt nicht nur gleich ſtark, wo nicht ſtärker ſeyn, ſondern auch die beſſere Qualität derſelben einen höhern Preis bedingen, die mit der Sache verbundene größere Mühe alſo hinlänglich belohnen würde.

---

4. Oekonomiſche Sämereien aus England.

In Nr. 30 des landw. Wochenblattes vom Jahrgang 1834 wurden die Mitglieder des landw. Vereins mit 17 Sorten Rüben, welche aus England bezogen worden, bekannt gemacht, und ihnen die Abgabe kleinerer Quantitäten Samen hiervon zu etwaigen Anbauverſuchen angetragen.

Weitere Sämereien, voriges Jahr aus England bezogen, werden dieſes Jahr in Karlsruhe, wie in Heidelberg angebaut, und diejenigen, welche ſich für ſolche intereſſiren, können Samen nach der Ernte in kleineren Parthien ſowohl bei der Centralſtelle in Karlsruhe, wie bei der Verwaltung des landw. Vereins in Heidelberg beziehen.

Die Sämereien ſelbſt ſind:

1) Burnet, Pimpinelle.
2) Sweet Vernal, ſüßes Frühlingsgras.
3) Mazagan Beans, Bohne von Mazagan.
4) — Heligoland, Bohne von Helgoland.
5) Winter Tares, Winterwicken.
6) Battledoon Barley, Schlägelgerſte.
7) Norfolk dito, Norfolker Gerſte.
8) White Wheat, weißer Weizen.
9) Red dito, rother dito.
10) Rib Grass, Ribgras.

---

5. Mittel zur Aufbewahrung der Eier.

Die Schottländer bewahren ihre Eier auf eine eben ſo einfache als naturgemäße Weiſe vor dem Verderben, indem ſie dieſelben in ſiedendes Waſſer tauchen und zwei bis drei Minuten darin laſſen; das Eiweiß bildet durch dieſes Verfahren ein dünnes Häutchen, das ſich im Innern des Eies anlegt und das Eindringen der Luft hindert; denn bekanntlich führt dieſes Element, ſo nothwendig es auch zur Erhaltung der meiſten Weſen iſt, oft auch die Urſache ihrer Verderbniß herbei. Dieſes Verfahren, die Eier aufzubewahren, iſt dem Ueberziehen derſelben mit Firniß und auch wohl dem Eintauchen in Kalkwaſſer vorzuziehen, weil es wohlfeiler und minder umſtändlich iſt. Die ſchottiſchen Bergbewohner, die ſogenannten Hochländer, haben überhaupt gar viele ökonomiſche Verfahrungsarten im Gebrauche, die im übrigen Europa unbekannt ſind.

Gegenwärtiger Artikel iſt in mehreren landwirthſchaftlichen Blättern zu leſen, und es wäre zu wünſchen, daß über das in Frage ſtehende Mittel Verſuche angeſtellt und deren Reſultate, ſo wie etwa bereits darüber vorliegende Erfahrungen, da die Sache hier zu Land nicht ganz unbekannt iſt, mitgetheilt würden.

---

6. Den Geſchäftsgang bei der Centralſtelle des landw. Vereins betreffend.

In Angelegenheiten des Vereins wenden

ſich häufig Perſonen in Privatſchreiben an die dabei Angeſtellten, ſtatt an die Stelle ſelbſt; dieſes iſt nicht nur wegen des Briefportos läſtig für die Empfänger, ſondern verträgt ſich auch mit einem regelmäßigen Geſchäftsgange nicht. Wenn derartige Schreiben ferner unberückſichtigt bleiben, ſo wollen ſich die Betheiligten die Schuld ſelbſt beimeſſen.

Karlsruhe, den 27. März 1835.

Die Direktion:

Frhr. v. Ellrichshauſen.

vdt. Barba.

---

7. Ueber den Ertrag des Rigaer Leins in Gamshurſt.

In Folge der Aufrufe des landwirthſchaftl. Vereins, haben ſich viele Einwohner aus der hieſigen Gemeinde Gamshurſt im Jahr 1833 um Rigaer Saatlein gemeldet, und denſelben im Frühjahr 1834 mit 14 Seſtern empfangen.

Die Reſultate der damit gemachten Ausſaaten ſind, ungeachtet des für den Flachsbau ungünſtigen Jahres 1834, ſo lohnend ausgefallen, daß wir ſo frei ſind, einige hier mitzutheilen:

1) Gemeinderath Michael Schmitt ſäete 1 Seſter Rigaer Saatlein aus, und erhielt
an Samen 10 Seſter, den derſelbe zu 2 fl. 12 kr. per Seſter verkaufte — 22 fl. — kr.
an Flachs 75 Pfd. à 30 kr. macht . . . . . . 37 fl. 30 kr.
und ſomit der ganze Ertrag von 1 Viertel Land 59 fl. 30 kr.

2) Georg Schmitt brachte auf 30 Ruthen Feld 8 Mäßlein, und erntete
an Samen 7½ Seſter, à 2 fl. 12 kr., 16 fl. 30 kr.
an Flachs 60 Pfund, à 30 kr. . . . . 30 fl. — kr.
zuſammen 46 fl. 30 kr.

3) Joſeph Schmidt, Holzbauer, ſäete auf 1 Viertel Land 9 Mäßlein Saatlein und erhielt
9 Seſter Saamen, à 2 fl. 12 kr. . . . . 19 fl. 48 kr.
70 Pfund Flachs, à 30 kr., 35 fl. — kr.
zuſammen 54 fl. 38 kr.

Der bedeutende Preisunterſchied zwiſchen dem hierländiſchen Flachs, der um 15, höchſtens 16 kr. verkauft wird, rührt daher, weil der aus Rigaer Saatlein erzogene, eine Länge von 4 Fuß 5 Zoll erreicht hatte, und dabei mehr Glanz und Stärke als der hieſige beſaß.

Von der diesjährigen Ernte ſind noch mehrere Seſter Samen zum Verkaufe vorräthig.

Gamshurſt — Amts Achern — im Februar 1835.

Burſt, Bürgermeiſter.

---

8. Getreidedurchſchnittspreiſe im Großherzogthum Baden nach den im landwirthſchaftl. Wochenblatte vorkommenden Fruchtmärkten.

1835. Durchſchnitt im	Weizen. fl.	Weizen. kr.	Kernen. fl.	Kernen. kr.	Korn. fl.	Korn. kr.	Gerſte. fl.	Gerſte. kr.	Dinkel. fl.	Dinkel. kr.	Haſer. fl.	Haſer. kr.
Januar . .	9	36	9	48	6	28	5	57	4	12	3	56
Februar . .	9	38	9	38	6	23	5	57	4	18	4	6
März . . .	9	45	9	47	6	46	6	13	4	27	4	12
I. Quartal .	9	40	9	44	6	34	6	2	4	19	4	5

Durchſchnitt im erſten Quartal des Jahres

	1834.	1835.
Weizen	8 fl. 27 kr.	9 fl. 40 kr.
Kernen	8 „ 5 „	9 „ 44 „
Korn	5 „ 27 „	6 „ 34 „
Gerſte	4 „ 51 „	6 „ 2 „
Dinkel	3 „ 12 „	4 „ 19 „
Haſer	3 „ 12 „	4 „ 5 „

Landesprodukten-Preiſe.

Vom 31. März bis 7. April 1835 koſtete:

zu	Heu, der Centner. fl.	kr.	Kartoffeln, der Seſter. fl.	kr.	Kornſtroh, à 100 Bund. fl.	kr.	Hopfen, der Centner. fl.	kr.	Mohnſamen das Malter. fl.	kr.	Reps, das Malter. fl.	kr.
Conſtanz .	1	48	—	9	25	—	—	—	—	—	—	—
Ueberlingen	1	30	—	6	22	—	—	—	18	45	17	30
Radolphzell	1	30	—	6	—	—	—	—	—	—	—	—
Möskirch .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Stockach .	1	40	—	8	24	—	—	—	—	—	20	—
Engen . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Bonndorf	1	36	—	7	—	—	—	—	—	—	—	—
Löffingen .	1	30	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Villingen	1	20	—	—	33	20	—	—	—	—	14	—
Rheinheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lörrach . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Müllheim	2	24	—	9	33	20	—	—	—	—	21	—
Staufen .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Freiburg .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Emmend.	1	30	—	10	22	—	—	—	—	—	22	—
Endingen	—	—	—	9	—	—	—	—	—	—	—	—
Ettenheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lahr . . .	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Wolfach .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Gengenbach	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Offenburg	1	48	—	10	22	—	—	—	—	—	—	—
Oppenau .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Oberkirch	1	48	—	16	20	—	—	—	—	—	—	—
Achern .	1	42	—	10	28	—	—	—	22	—	23	—
Bühl . .	2	—	—	12	30	—	—	—	—	—	—	—
Baden. .	2	—	—	16	25	—	—	—	—	—	—	—
Gernsbach	1	56	—	16	22	30	—	—	—	—	—	—
Raſtatt .	2	—	—	15	24	—	—	—	—	—	—	—
Karlsruhe	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Pforzheim	2	30	—	20	—	—	—	—	—	—	—	—
Durlach .	2	36	—	16	30	—	—	—	22	—	22	—
Bruchſal .	2	30	—	18	25	—	30	—	22	—	23	—
Mannheim	2	—	—	15	25	—	20	—	—	—	—	—
Heidelberg	1	41	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Mosbach .	3	—	—	20	25	—	—	—	—	—	—	—
Wertheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Durchſchnitt	1	56	—	12	25	39	25	—	21	11	20	19

Getreide-Preiſe.

Vom 31. März bis 7. April 1835 koſtete das neubadiſche Malter:

zu	Weizen. fl.	kr.	Kernen. fl.	kr.	Korn. fl.	kr.	Gerſte. fl.	kr.	Dinkel. fl.	kr.	Haber. fl.	kr.
Conſtanz .	—	—	10	50	7	18	6	—	—	—	4	6
Ueberlingen	—	—	9	33	6	45	5	48	—	—	3	40
Radolphzell	—	—	9	27	6	15	6	30	—	—	4	—
Möskirch .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Stockach .	—	—	8	43	—	—	—	—	—	—	3	47
Engen . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Bonndorf	—	—	9	10	7	—	6	40	3	20	4	—
Löffingen .	—	—	9	40	—	—	5	50	—	—	4	10
Villingen	—	—	9	30	7	30	6	—	—	—	4	47
Rheinheim	—	—	8	5-	—	—	—	—	—	—	—	—
Lörrach . .	—	—	9	58	—	—	6	20	—	—	—	—
Müllheim	10	30	—	—	6	30	6	—	—	—	5	—
Staufen .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Freiburg .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Emmend.	10	40	—	—	6	40	6	—	—	—	4	30
Endingen	9	10	—	—	6	—	5	50	—	—	4	40
Ettenheim	9	20	10	40	—	—	5	30	—	—	5	—
Lahr . . .	9	53	10	22	—	—	5	46	—	—	4	58
Wolfach .	10	20	10	—	7	30	7	—	—	—	4	20
Gengenbach	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Offenburg	9	41	10	15	—	·	6	12	—	—	4	36
Oppenau .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Oberkirch	9	15	10	30	6	—	6	15	—	—	4	30
Achern . .	—	—	—	—	7	12	6	—	4	48	5	—
Bühl . . .	—	—	11	15	7	30	7	—	4	48	5	—
Baden .	10	—	11	—	7	48	7	—	4	40	5	20
Gernsbach	10	—	10	50	7	50	7	—	4	45	5	—
Raſtatt .	9	40	10	50	7	5	6	50	—	—	5	—
Karlsruhe	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Pforzheim	—	—	10	—	—	—	6	48	4	25	5	—
Durlach .	9	45	10	7	7	—	6	48	—	—	4	51
Bruchſal .	—	—	9	58	7	30	6	48	—	—	5	—
Mannheim	8	26	—	—	6	9	5	39	4	18	4	26
Heidelberg	9	7	9	15	6	47	6	35	4	36	4	32
Mosbach .	—	—	8	30	—	—	—	—	3	52	—	—
Wertheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Durchſchnitt für Baden	9	42	9	58	6	58	6	19	4	24	4	34
Heilbronn	8	59	8	53	6	7	5	40	4	7	4	—
Mainz .	7	47	—	—	5	52	4	53	3	5	4	6
Schaffhauſ.	—	—	9	42	—	—	7	13	—	—	4	37

Druck von G. Braun.

Digitized by Google

N: 16. 1835.

Karlsruhe 17. April.

Landwirthſchaftliches Wochenblatt
für das Grossherzogthum Baden.

Herausgegeben von der Centralſtelle des landwirthſchaftlichen Vereins.

Inhalt: 1) Vierter Aufruf an die Weinpflanzer des Mittel-Rheinkreiſes. 2) Ueber die ſogenannten Sturzſchafwaſchen. 3) Ein Mittel, in kurzer Zeit guten Dung zu bereiten. 4) Erſatzmittel für die Hauſenblaſe beim Klären. 5) Die Miſtel als Futterſurrogat. 6) Fenſterkitt zu erweichen. 7) Landesproduktenpreiſe. 8) Getreidepreiſe.

1. Vierter Aufruf an die Weinpflanzer des Mittel-Rheinkreiſes.

Auch im nächſten Frühjahre ſoll wieder eine unentgeldliche Rebvertheilung an die Weinpflanzer des Mittel-Rheinkreiſes ſtattfinden, wozu wir gegenwärtig im Begriffe ſind, unſere Rebſchule mit einer hinlänglichen Anzahl Schnittlinge zu verſehen.

Es werden jedoch nur folgende Rebſorten abgegeben:

A. Für weiße Weine:

a) In den beſten Lagen einer Gemarkung, die für den Weinbau ganz beſonders geeignet iſt, und neben gutem Boden, eine mittägige Lage hat:
Riesling und Traminer.

b) In ſolchen Orten, deren Rebgelände weniger günſtig, nicht ganz gegen Mittag liegt, jedoch noch tauglich zur Erziehung beſſerer Weine iſt, ſo wie bei a in minder günſtigen Lagen:
Traminer, Ruländer, Krachmoſt.

B. Für rothe Weine:

In den beſten und guten Lagen:
der ſchwarze Klävner (Burgunder).

Für minder günſtige Lagen, die aber ſonſt nicht beſſer benützt werden können, empfehlen wir vor allen andern Sorten den
frühreifenden Ruländer.

Dieſe vorzügliche Rebe kommt im Bruhrhein unter dem Namen Villiboner, in der Gegend von Frieſenheim bei Lahr als ſogenannter Speierer vor, worauf wir die Rebleute jener Gegenden aufmerkſam machen, damit ſie dieſe Rebe beſſer als bisher beachten, Schnittlinge von derſelben ſammeln, und ſie nicht mehr wegen den kleinen Trauben und der frühen Reife verachten.

So lange freilich der Zehnte, nur eine Weinleſe und ein gemiſchter Rebſatz beſteht, mag der Ruländer manchmal faulen, bis die anderen Sorten nur erträglich reif geworden ſind; allein dieſe Hinderniſſe zu heben, ſteht nach Ablöſung des Zehnten, lediglich in der Macht der Eigenthümer.

Die Bedingungen, unter denen die Reben unentgeldlich abgegeben werden, ſind:

1.

Die Meldung muß längſtens bis zum erſten December 1835 dahier eingereicht ſeyn. Spätere Geſuche werden unberückſichtigt zurückgegeben.

2.

Die Meldung muß enthalten:

a) Namen und Stand des ſich Meldenden;
b) Gewanne, Werth und Flächenmaß des anzupflanzenden Grundſtückes. Letzteres im neubadiſchen Maß.
c) Eine genaue Beſchreibung der Lage (ob gegen Mittag oder Abend), des Bodens und Untergrundes deſſelben, mit Angabe, ob ſolches auf dem Gipfel eines Berges oder an einem Abhange, ob in der beſten, guten oder mittleren Lage der Ortsweinberge ſich befinde;
d) Nachweiſung über Zubereitung des Bodens und Vorfrucht;
e) Nachweiſung, daß das Grundſtück nicht pflügbar oder beſſer zu Ackerfeld geeignet ſey;
f) beſtimmte Angabe der Anzahl und Gattung der verlangt werdenden Reben; wobei darauf zu ſehen iſt, daß kein Gemiſch von mehreren Sorten verlangt wird;
g) endlich muß die Erziehungsart angegeben ſeyn, die der Rebmann anwenden will.

3.

Die Richtigkeit dieſer Angaben muß durchaus von den Bürgermeiſterämtern beurkundet ſeyn.

4.

Die Packungs- und Transportkoſten trägt der Empfänger.

Sämmtliche Meldungen unterliegen der Prüfung einer Commiſſion Sachkundiger, nach welcher über deren Statthaftigkeit und die Vertheilung ſelbſt erkannt werden wird.

Karlsruhe, den 1. April 1835.

Die Direktion:
Frhr. v. Ellrichshauſen.
vdt. Barba.

---

2. Ueber die ſogenannten Sturz-Schafwaſchen.

Das Waſchen der Schafe in ſogenannten Sturzwäſchen iſt mit Begründung der höheren Schafzucht in Süddeutſchland mehr bekannt geworden, ſcheint aber in Baden noch wenig in Anwendung zu kommen. Wir glauben daher im Intereſſe der Schäfereibeſitzer zu handeln, indem wir hier unter Benützung der in den angrenzenden Staaten gemachten Erfahrungen eine Beſchreibung geben von der Einrichtung der Sturzwäſchen, dem bei ihrem Gebrauche ſtattfindenden Verfahren, verbunden mit einer Darſtellung der daſſelbe begleitenden Vortheile.

Die Einrichtung der Sturzwäſchen beſteht gewöhnlich darin, daß man einen Bach oder ſtarken Waſſergraben anſtaut, und das Waſſer in eine Vertiefung, welche in der Verlängerung deſſelben zunächſt vor dem Orte der Anſtauung liegt, durch Rinnen fallen läßt. Natürliche Vertiefungen dieſer Art finden ſich nun freilich nicht allenthalben und gewöhnlich nur in felſigtem Terrain. Indeſſen iſt man in Auffindung ſolcher Vertiefungen überhaupt nicht leicht verlegen, da ſie an jedem Waſſerwehr getroffen und wo auch (größere Wehre ausgenommen) die Sturzwäſchen leicht eingerichtet werden können. Iſt jedoch weder in der einen noch der andern Art eine paſſende Gelegenheit aufzufinden, ſo läßt ſich auch ſelbſt in einem ebenen Fluß- oder Bachgebiete die genannte Einrichtung anbringen, ſo bald nur eine Seite deſſelben etwas vertieft liegt. Man gräbt dann auf dieſer ein Baſſin von etwa 30 Fuß Breite und 20 Fuß Länge aus, in welches ſich das im Bache angeſtaute Waſſer ergießt, indem jenes zugleich ſo geformt wird, daß ſein Boden an dem Punkte, wo die

Digitized by Google

Schafe unter den Sturz gehalten werden und wo überhaupt am meiſten Waſſer nöthig wird, ſtärker vertieft iſt. Gegen den Ort, wo ſie nach dem Waſchen weglaufen, erhebt er ſich aber allmählig und ſo weit, daß nur das überflüſſige Waſſer ablaufen kann.

Um es in Zahlen auszuſprechen, müßte daher dieſer Boden von der tiefſten Stelle an in einem Winkel von etwa 15 Graden ſteigen. Die Zahl der obengenannten Waſſerzuleitungsrinnen beſchränkt ſich in der Regel auf 4 Stücke, wovon man gewöhnlich jede 5 Schuh von der andern entfernt und 2—3 Schuh über dem Niveau des Waſſers ſo anbringt, daß der Sturz von einer nur unbedeutenden Höhe auf das Thier fallen kann. Da das Waſſer im Baſſin an ſeiner vordern Seite gegen den Ort der Anſtauung gewöhnlich in einer Tiefe von etwa 3 Fuß ſtehen ſoll, ſo folgt, daß hier das Waſſerbecken im Ganzen auf etwa 6 Schuh auszugraben iſt. Wo nun aber ſolche Vertiefungen ſchon vorhanden ſind, muß man freilich dieſen die Rinnen-Einrichtung anzupaſſen ſuchen, wofür ſich jedoch ohne Weitläufigkeit keine ſpecielle, und etwa nur die allgemeine Vorſchrift ertheilen läßt, daß die Rinnen nicht allzuhoch angelegt werden dürfen, damit, wie geſagt, die Waſſerſtrahlen blos von oben bezeichneter Höhe auf das zu waſchende Thier herabfallen.

In der Einrichtung jener Waſſerzuleitungsrinnen liegt zugleich das Gute, daß ſich die Stärke des Sturzes durch eine beim Einfluſſe des Waſſers in die Rinne angebrachte kleine Stellfalle reguliren, ſo wie ſich auch an dieſem Punkte eine Vorrichtung zum Auffangen der mit dem Waſſer etwa vermiſchten Unreinigkeiten, z. B. Holz- und Strohtheile u. ſ. w. treffen läßt.

Wenn zu vollkommener Einrichtung der Sturzwäſchen die Wahl des Ortes nicht wenig beiträgt, ſo iſt dies noch mehr der Fall bei dem Waſſer, das zum Waſchen verwendet wird, denn dieſes iſt es, welches auf eine gute Wäſche den größten Einfluß äußert.

Je weicher das Waſſer iſt, deſto leichter iſt das Reinwaſchen; letzteres wird daher ſchwierig, wenn das Waſſer Kalk, Gyps oder gar Eiſentheile enthält. Erſterer macht die Wolle ſpröde, durch die Eiſentheile wird ſie aber ſowohl in der Subſtanz als in der Farbe verdorben, deßhalb taugt auch nicht das Moorwaſſer, in ſo fern es gewöhnlich Eiſen enthält. Auch die Gebirgs- u. Quellwaſſer ſind ſelten weich genug, um eine gute Wäſche zu liefern. Solche, die aus einem Thonlager kommen, machen davon hie und da eine Ausnahme, indem ſie feine Thontheile mit ſich zu führen pflegen; die Wolle wird dabei nicht nur ſehr rein gewaſchen, ſondern behält auch ihr ſanftes Gefühl im hohem Grade. Ihre Wirkung ſcheint alſo der Walkererde zu gleichen. Sehr gutes Waſſer zum Waſchen geben Teiche ab, die wenig Zu- und Abfluß haben, in denen alſo das Waſſer längere Zeit der Einwirkung der Luft ausgeſetzt iſt. Selbſt trübes Teichwaſſer iſt tauglich, ſobald die Trübung nicht durch mineraliſche Theile veranlaßt iſt. Uebrigens lehrt häufig die Erfahrung, daß die Wolle zweier Heerden, die mit demſelben Waſſer gewaſchen werden, nach der Wäſche ungleich ausfällt, oder daß die eine ſich viel leichter waſchen läßt, als die andere. Es hat dieſe Erſcheinung ihren Grund theils in der Beſchaffenheit des natürlichen Fettſchweißes der Wolle, theils in der des Bodens, auf dem die Thiere geweidet worden.

Dies iſt im Weſentlichen die Einrichtung der Sturzwäſchen und wir gehen nun zur Beſchreibung des beim Waſchen ſtattfindenden Verfahrens über. Dem Waſchen geht das Einweichen oder Schwemmen der Schafe voran. Es geſchieht gewöhnlich in der Art, daß dieſelben in das mit Waſſer angelaſſene Baſſin geworfen und hier durch einen Arbeiter untergetaucht werden, worauf ſie dann weiter nach dem Ausgange des Baſſins ſchwimmen. Ein ſolches Verfahren iſt jedoch nicht zureichend, indem Alles darauf ankommt, daß die Flieſe ſo viel wie möglich Waſſer aufnehmen, was am beſten dadurch erreicht wird, daß die Thiere gleich beim Einweichen unter den Sturz gebracht werden. Sind ſie auf dieſe Weiſe geſchwemmt worden, ſo kommt die Heerde in den Stall und wird hier nahe zuſammen geſperrt, um

Digitized by Google

die Erzeugung von Schweiß und hiedurch die Auflöſung des älteren, mehr erhärteten Fettſchweißes und Schmutzes zu befördern. Eben deßhalb darf die Zeit, welche die Schafe im Stalle vom Einweichen bis zum Reinwaſchen zubringen ſollen, nicht zu kurz ſeyn, aber auch nicht ſo lange dauern, daß irgend ein Theil der Wolle weder nach innen, noch außen wieder abtrockne. Sind die Spitzen der Wollſtapel nicht gar zu ſehr verunreiniget geweſen, ſo kann ſchon nach Verfluß eines halben Tages von dem Einweichen an das Reinwaſchen vorgenommen werden, wiewohl es noch länger, ja ſelbſt vom Abend bis zum andern Morgen dauern darf.' Gewöhnlich beginnt man Morgens das Geſchäft damit, daß eine Parthie Schafe geſchwemmt, die dann gegen Abend gewaſchen werden. Hierauf folgt das Waſchen derjenigen Parthie, welche am Abend zuvor geſchwemmt worden. Jenes Abtrocknen der Wolle, das namentlich bei warmem Wetter auf dem Rücken bald einzutreten pflegt, wird am leichteſten verhütet, wenn man die geſchwemmte Heerde nicht auf einmal zur Wäſche bringt, ſondern einen Theil davon im Stalle zurück läßt. Das Abtrocknen derjenigen Thiere, an die das Waſchen zuletzt kömmt, wäre ſonſt nicht zu umgehen. Eben deßhalb iſt es auch ſehr zweckmäßig, die bei der Wäſche aufgeſtellten Thiere durch eine Gießkanne fortwährend mit Waſſer anzunäſſen.

Es ſchadet durchaus nichts, wenn in das nämliche Waſſer, welches durch das Einweichen oder Schwemmen der Schafe getrübt oder unrein geworden iſt, die Thiere auch beim Waſchen gebracht werden. Es iſt im Gegentheil Erfahrungsſache, daß der aufgelöſte Fettſchweiß in Verbindung mit einem Theil der im Waſſer aufgelöſten Excremente von den Schafen zur beſſern Aufweichung des an der Wolle ſitzenden Schmutzes ſeifenartig beiträgt. Aus eben dieſem Grunde haben aber auch derartige Baſſins einen größern Vorzug als fließendes Waſſer, mit dem die Brühe immer wieder weggeſchwemmt wird.

Beim Waſchen ſelbſt wird dann in folgender Art verfahren: Vor jeder Rinne ſteht ein Mann. Der erſte nimmt das ihm vom Einfänger übergebene Schaf, hält es unter den Sturz und dreht und wendet es nach allen Theilen hin und her, ſo daß das ganze Thier vom Waſſer beſpült wird. Nun erhält es der zweite und dritte, die auf gleiche Weiſe verfahren. Der vierte und letzte Mann unterſucht dann alle Theile des Fließes und reinigt endlich die etwa noch ſchmutzigen Stellen aus. Von dieſem hängt das Reinwaſchen des Thieres hauptſächlich ab, und man wählt deßhalb an ſeinen Poſten gerne den zuverläſſigſten und fleißigſten unter den Wäſchern. Jenes Drehen und Wenden der Schafe wird dadurch ſehr erleichtert, daß ſie auf dem Waſſer ſchwemmen, auf welche Art ſie auch von einem Manne zum andern kommen. Es iſt beſſer, einen mehr breiten als dicken Waſſerſtrahl auf das Thier fallen zu laſſen, damit ein größerer Theil ſeines Fließes zu gleicher Zeit und doch nicht zu ſtark berührt werde.

Einen beſondern Takt erfordert die Behandlung des Fließes ſelbſt. Mit den Händen ſoll es nicht ausgedrückt werden, indem der Schmutz ſich ſonſt noch tiefer in die Wolle ziehen und dann ſchwerer herauszubringen ſeyn würde. Dagegen ſoll mehr mit dem Arm gearbeitet, mit dieſem über das Thier hin und her gerieben, und ſo der Wirkung des Waſſers nachgeholfen werden, wenn letzteres den an der Wolle hängenden Schmutz nicht von ſelbſt abzuſpülen vermöchte. Zu einem ſolchen anſtrengenden Geſchäft gehören nun allerdings ausdauernde und geübte Leute, und es iſt räthlich', ſie von Zeit zu Zeit durch Abgabe von Wein und Brod bei gutem Muthe zu erhalten. Um das Unangenehme des Geſchäfts, das Stehen im Waſſer, zu umgehen, ſtellen ſich die Wäſcher an einzelnen Orten in Verſchläge oder Fäſſer bis zur Bruſthöhe, und waſchen dann von hier aus die außerhalb befindlichen Schafe. Eine ſolche Einrichtung iſt aber nicht anzurathen, indem dabei der Wäſcher das Thier nicht ſo gut in ſeiner Gewalt hat, wie bei oben angegebenem Verfahren. Ueberdieß lehrt die Erfahrung, daß ſie ſich an jene Unannehmlichkeit recht bald

gewöhnen und das Geſchäft eine ganze Woche hindurch, ja oft noch länger, ohne Anſtand fortſetzen können, wenn es ihnen anderſeits an einer ordentlichen Koſt nicht fehlt.

Zum Waſchen eines Schafes, das gehörig eingeweicht worden, ſind ungefähr 3 bis 4 Minuten nöthig. Da indeſſen ſtets 4 Schafe zu gleicher Zeit in Arbeit ſind, ſo kann man immerhin auf eine Stunde 80 Stück annehmen. Wo das Sturzwaſchen mehr gebräuchlich iſt, werden für das Schwemmen und Waſchen eines Schafs zuſammen 1½ kr. bezahlt, wobei den Wäſchern noch mit Wein und Brod zugeſetzt wird.

Was die Vortheile der Sturzwäſchen betrifft, ſo ſind ſie hauptſächlich folgende:

1) vereinigen ſie die mechaniſche Kraft des Waſſers mit ſeiner auflöſenden, weßhalb das Geſchäft ſehr befördert und an Handarbeit geſpart wird;
2) bleibt die Wolle vollkommen in ihrer natürlichen Form und namentlich erſcheint die des Stapels nach der Wäſche ſo ſchön, ja wohl nach ſchöner als vor ihr;
3) hat man es weit eher in ſeiner Gewalt, die Wolle rein zu waſchen, indem man ſowohl einzelne ſchmutzige Thiere, als auch jede beſonders ſchwer auszuwaſchende, unreine Stelle in der Wolle viel leichter wahrnehmen und ihr mehr Aufmerkſamkeit widmen kann;
4) iſt das Waſchen für die Thiere mit weit weniger Beſchädigung oder Gefahr verbunden und man darf daher ſelbſt bei ſchwächlichen Thieren keinen Anſtand nehmen, ſie in die Wäſche zu bringen, was gewiß ſehr wichtig iſt.

Dieſe Vortheile vereinigen die Sturzwäſchen mit einer geringen Koſtſpieligkeit ihrer Einrichtung, die namentlich dadurch zur Unbedeutenheit herabſinkt, als dieſelben ſich von Jahr zu Jahr benützen läßt, indem ſie zugleich ſo eingerichtet iſt, daß ſolche nach gemachtem Gebrauch leicht weggenommen werden kann.

Wenn ſomit je nach den Verhältniſſen die Einrichtung derartiger Schafwaſchanſtalten ſchon in dem Intereſſe einzelner Schäfereibeſitzer liegen wird, ſo kann ſie auch in manchen Fällen für dieſe oder jene Gemeinde eine nicht unwichtige Einkommensquelle bilden. Es gibt nämlich Gegenden, wo die Schafhaltungen zahlreich ſind, wie im Hegau, der Baar und dem Bauland, oder wohin ſich zur Zeit der Wäſche viele Heerden ziehen, wenn dort eine gute Waſchanſtalt beſteht.

So liegt z. B. am Fuße der ſchwäbiſchen Alp ein Ort, welcher unter ähnlichen Verhältniſſen eine Sturzwaſch gegründet hat, in der alljährlich an 40 bis 50,000 Schafe gewaſchen werden. Zugleich beſteht dort die Einrichtung, daß die Gemeinde die über die Zeit der Waſch und Schur für die Schafe nöthige Weide einräumt. Letztere wird nämlich hier ebenfalls, namentlich aber dann vorgenommen, wenn die Rückkehr der friſch gewaſchenen Schafe in Abſicht auf eine Verunreinigung der Wolle durch zu ſtarken Staub ꝛc. riskirt wäre. Am Waſcherlohn und Entſchädigung für die Weide, wenn dieſe benützt wird, werden zuſammen 2½ kr. pr. Stück, nämlich an erſterem 1 und letzterer 1½ kr. für Rechnung der Gemeinde erhoben, wogegen ſie die mit der Waſch beſchäftigten Perſonen ablohnt. Es verbleibt ihr aber dennoch eine nahmhafte Summe, freilich zum großen Theil für die Weidebenützung, abgeſehen von dem vielen Gelde, das während der etwa 4 bis 6 Wochen anhaltenden Zeit der Schafwaſch und Schafſchur unter einen Theil der Ortseinwohnern, z. B. Wirthe, Wäſcher, Scheerer ꝛc. gebracht wird.

---

3. Ein Mittel, in kurzer Zeit guten Dung zu bereiten.

In dem verfloſſenen Jahre fehlte es mir gar ſehr an dem für meinen Feldbau nöthigen Dünger. Da ich jedoch die l. Wochenblätter vom J. 1833, Nr. 11, und 1834, Nr. 21, fleißig geleſen habe, ſo verſuchte ich es vor Allem, zur Abhülfe dieſes Mangels mir eine, wie ich glaube, zweckmäßige Düngerſtätte, zwar nicht ganz wie es in

dieſen Blättern geſchrieben ſteht, doch aber meinem Bedürfniß anpaſſend, anzulegen.

Ich habe dieſelbe 12 Fuß lang und breit angelegt und 1½ Fuß muldenförmig ausgegraben, doch ſo, daß ſich der Boden gegen die eine Ecke, in welcher ich die Senkgrube angelegt hatte, etwas neigte.

Die Senkgrube, welche zur Auffaſſung des Pfuhls beſtimmt iſt, habe ich 3 Fuß lang, breit und tief gemacht.

In derſelben ſammelt ſich aller Pfuhl, und ich war nun im Stande, den Miſthaufen täglich zwei bis dreimal mit einer hölzernen Schaufel aus der Senkgrube zu übergießen, was die raſche Gährung bei dem warmen Wetter hinderte, und mich vor Verluſt düngender Stoffe ſicherte.

Bekam ich Ueberfluß an Miſtjauche, ſo leitete ich dieſelbe in einem Graben auf meine nahe gelegene Wieſe, welcher dieſer Dünger ſehr zu Statten kam *).

Fehlte mir bei ganz heißem Wetter dieſelbe, ſo konnte ich den Reſt in der Grube mit Brunnenwaſſer verdünnen, und das Begießen des Düngerhaufens fortſetzen.

Das Stroh habe ich 2 Fuß lang zerhackt und dann erſt untergeſtreut, wobei ich fand, daß es in dieſem zerkleinerten Zuſtande mehr düngende Flüſſigkeit aufzunehmen fähig iſt.

Ausgemiſtet wurde alle drei Tage, der Miſt gleichmäßig auf der Stätte ausgebreitet, und jedesmal 2—3 Mäßlein Gyps darüber geſtreut, wodurch ich nach Nr. 18 des 1833r landw. Wochenblattes das Verflüchtigen der den unauflöslichen Humus zerſetzenden Salze zu verhindern ſuchte.

Außerdem brachte ich Erde, Leimen von alten Wänden, Raſen, überhaupt alle Abfälle, welche ich auftreiben konnte, auf die Düngerſtätte, begoß Alles fleißig mit Miſtjauche und überdeckte die Düngerhaufen gegen die Sonnenhitze mit Reiſig, weil mir die nahe liegenden Gebäude nicht genug Schatten gaben.

*) Wenn dieſe Wieſe auch künftig allen Ueberſchuß bekommt, wird ſie am Ende wohl zu viel empfangen, und der Pfuhl beſſer in einer Tragbutte oder einem Pfuhlfaſſe auf das Feld gebracht werden können.

Auf dieſe Art erhielt ich in kurzer Zeit, bei wenig Stroh und einem ganz geringen Viehſtande, einen ſo kräftigen und ſo viel Dünger, daß ich von da an keinen Mangel mehr daran litt und meine geringe Mühe reichlich belohnt fand.

Gamshurſt, Amts Achern, den 20. Februar 1835.

Allgeyer, Gemeindsdiener.

---

4. Erſatzmittel für die Hauſenblaſe beim Klären.

In den meiſten Fällen kann die Hauſenblaſe mit großer Erſparniß an Koſten beim Klären durch den Papierteig erſetzt werden. Man nimmt den letztern in dem Zuſtande, wie er ſich vor dem Schöpfen des Papiers findet, läßt das Waſſer durch ein Sieb größtentheils ablaufen, ſetzt friſches Waſſer hinzu, wäſcht ihn mit dieſem aus, und rührt ihn dann in die zu klärende Flüſſigkeit. Die faſerigen Theile deſſelben nehmen die trübmachenden Stoffe in der Flüſſigkeit zu ſich auf, indem ſie mit ihnen zu Boden fallen. Dieſes Mittel koſtet bei gleicher Wirkung nur ſo viel Kreuzer, als die Hauſenblaſe Gulden.

Man kann die Papiermaſſe auch zugleich mit Hauſenblaſe anwenden, nimmt dann aber von dieſer nur ein Drittel oder ein Viertel der ſonſt üblichen Portion und rührt mit dem Abſud derſelben den Papierteig an, welche Miſchung dann zum Klären verwendet wird. Den Papierteig erhält man am beſten aus den Papiermühlen. Doch kann man ihn ſich auch ſelbſt, und zwar aus Druck- oder Fließpapier bereiten, indem man daſſelbe ſo fein als möglich zerreißt, und in Waſſer vertheilt. Die Wirkung iſt aber nicht ſo gut, wie bei der noch nicht geſchöpften Papiermaſſe, da die Vertheilung der Papiermaſſe auf jene Weiſe weniger vollkommen erreicht werden kann.

(Leuchs allg. polyt. Zeitung.)

Digitized by Google

5. Die Miſtel als Futterſurrogat.

Zu den verſchiedenen Futterſurrogaten, die in der gegenwärtigen futterarmen Zeit in Anwendung kommen, gehört auch die weiße Miſtel (Viscum album), welche ſich bekanntlich auf den Birn- und Aepfelbäumen, ſo wie auf beinahe allen Forſtbäumen als Schmarozerpflanze gerne anſiedelt. So findet ſie ſich z. B. in hieſiger Gegend im Hardtwalde auf Fichten, bei Scheibenhardt auf Ahornen und im Murgthale auf Weißtannen.

Die Pflanze iſt ein äſtiger, ſperriger Strauch mit runden rauhen Aeſten, deren oft drei bis vier von einem Punkte ausgehen; die Blätter ſind ungeſtielt, rippenlos und etwas dick, hellgrün oder auch gelblich, welche Farbe ſie auch den Winter über behalten. Die Miſtel bildet ſchon im Februar, oft erſt im März eine ungeſtielte Blume von grünlicher, hie und da auch gelblicher Farbe. Die Frucht derſelben iſt eine kugelrunde, glatte, weiße Beere, die im November reift, in der Größe der Erbſe, und enthält einen flachen, mit ſilberweißen Häutchen umgebenen, in einem dicken ſehr zähen Schleim eingehüllten Samen.

Durch eben dieſen klebrigen Samen geſchieht die Fortpflanzung des Strauches, da er in den Ritzen der Baumrinde gerne hängen bleibt, oder auch durch die Vögel von ihren Schnäbeln abgewetzt wird.

Dies iſt namentlich die Liebhaberei einer Droſſelart, die den Namen Miſtel führt, und ohne Zweifel wohl deßhalb, weil ſie den Beeren der Miſtel vorzugsweiſe nachgeht.

So unerwünſcht das Erſcheinen dieſer Schmarozerpflanze auf den Obſt- u. Forſtbäumen iſt, ſo läßt ſie doch andererſeits einen mehrfachen nützlichen Gebrauch zu, indem der Strauch, namentlich vom Rindvieh, ſehr gerne gefreſſen wird. Er wird z. B. gegenwärtig in den Orten des Hagelſchießes zu dieſem Behufe geſammelt, klein geſchnitten und mit Häckerling vermengt, dem Milchvieh verfüttert, bei dem es ſehr auf die Milch wirken ſoll.

Die Beſtandtheile der Pflanze ſcheinen noch nicht ausgemittelt zu ſeyn, dem Anſehen nach aber in vielem geſchmackfreiem, ſchleimigem Stoffe zu beſtehen. Auch die Beere iſt nutzbar und wird bekanntlich zu Vogelleim verarbeitet. In Verbindung mit Seifenſiederlauge gibt deren Schleim eine Seife, die ſich in Weingeiſt und Waſſer auflöſt.

Das oben Geſagte widerlegt auch die hie und da hörbare irrige Anſicht, als ob nämlich die Erſcheinung der Miſtel auf Bäumen das Zeichen eines krankhaften Zuſtandes derſelben ſey. Wenn dieſem nicht ſo iſt, ſo eignet ſie ſich allerdings ganz dazu, bei den geſündeſten Bäumen einen ſolchen Zuſtand im Laufe der Zeit herbeizuführen, wenn ſie nicht von dieſer Schmarozerpflanze, die ihnen einen großen Theil ihrer Säfte zu entziehen vermag, geſäubert werden.

Indem man nun durch Abnehmen der Miſteln ſich ein gutes milcherzeugendes Futterſurrogat, das weiter nichts, als die Mühe der Einſammlung koſtet, verſchaffen kann, werden zugleich die Bäume von einer Schmarozerpflanze befreit, die ihnen ſelbſt keinen Nutzen, wohl aber nur Schaden bringt.

---

6. Fenſterkitt zu erweichen.

Wenn der Kitt, mit welchem die Glaſer die Fenſterſcheiben einzukitten pflegen, und der aus Kreide und Leinöl beſteht, völlig hart geworden iſt, ſo läßt er ſich nur mit Hülfe des Meiſels und Hammers ablöſen. Es tritt nun öfters der Fall ein, daß große Glastafeln, Spiegelglas und andere wegen Reparatur des hölzernen Rahmens oder anderer Urſachen abgelöſet werden ſollen, und wenn dies mit Meiſel und Hammer geſchieht, ſo zerbrechen die Gläſer entweder ganz, oder werden doch an den Seiten mehr oder weniger beſchädigt. Es iſt daher viel angemeſſener, den Kitt zu erweichen, daß er mit Leichtigkeit weggenommen werden kann. Dies geſchieht mit ätzendem Kalk. Zu dem Ende nimmt man gute Potaſche, zerreibt ſie zu Pulver und mengt ſie mit eben ſo viel friſch gebranntem Kalk, den man durch Beſprengen mit Waſſer zu Pulver zerfallen ließ. Dieſes wird dann mit Waſſer zu einem Brei angerührt und mit demſelben der Kitt wie-

Digitized by Google

derholt beſtrichen, bis er genugſam erweicht iſt. Damit aber der Brei nicht zu ſchnell wieder trockne, vermiſcht man ihn mit etwas ſchwarzer Seife.

(Rheiniſche Provinzialblätter.)

Landesprodukten-Preiſe.

Vom 7. bis 14. April 1835 koſtete:

zu	Heu, der Zentner.		Kartoffeln, der Seſter.		Kornſtroh, à 100 Bund		Hopfen, der Zentner.		Mohnſamen das Malter.		Reps, das Malter.	
	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Conſtanz .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ueberlingen	1	30	—	6	22	—	—	—	18	45	17	30
Radolphzell	1	36	—	6	20	—	—	—	—	—	—	—
Möskirch .	1	45	—	6	20	—	—	—	20	—	—	—
Stockach .	1	40	—	8	24	—	—	—	—	—	18	—
Engen . .	2	—	—	10	—	—	—	—	—	—	—	—
Bonndorf	1	36	—	7	38	—	—	—	—	—	—	—
Löffingen .	1	30	—	8	—	—	—	—	—	—	—	—
Villingen	1	30	—	7	33	—	—	—	—	—	10	—
Rheinheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lörrach . .	2	—	—	—	33	20	—	—	—	—	—	—
Müllheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Staufen .	2	—	—	9	35	—	—	—	25	—	24	—
Freiburg .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Emmend.	1	30	—	10	23	20	—	—	—	—	22	—
Endingen	—	—	—	9	—	—	—	—	—	—	—	—
Ettenheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lahr . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Wolfach .	1	50	—	18	—	—	—	—	25	—	25	—
Gengenbach	—	—	—	12	—	—	—	—	—	—	—	—
Offenburg	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Oppenau .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Oberkirch	1	48	—	16	20	—	—	—	—	—	—	—
Achern .	1	42	—	10	28	—	—	—	22	—	23	—
Bühl . .	2	—	—	15	30	—	—	—	—	—	—	—
Baden . .	1	40	—	12	25	—	—	—	—	—	—	—
Gernsbach	2	—	—	16	23	—	—	—	—	—	—	—
Raſtatt .	2	—	—	18	24	—	—	—	—	—	—	—
Karlsruhe	2	6	—	16	28	30	—	—	20	—	—	—
Pforzheim	2	30	—	22	24	—	—	—	—	—	—	—
Durlach .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Bruchſal .	2	30	—	18	24	—	30	—	22	—	24	—
Mannheim	1	50	—	15	25	—	—	—	—	—	—	—
Heidelberg	1	52	—	—	20	33	—	—	—	—	—	—
Mosbach .	2	36	—	20	25	—	—	—	—	—	—	—
Wertheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Durchſchnitt	1	53	—	12	25	59	30	—	21	49	20	26

Getreide-Preiſe.

Vom 7. bis 14. April 1835 koſtete das neubadiſche Malter:

zu	Waizen.		Kernen.		Korn.		Gerſte.		Dinkel.		Haſer.	
	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Conſtanz .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ueberlingen	—	—	9	45	6	35	6	5	—	—	3	40
Radolphzell	—	—	9	15	6	20	6	33	—	—	3	50
Möskirch .	—	—	8	20	5	—	5	30	3	15	3	30
Stockach .	—	—	8	26	—	—	—	—	—	—	3	56
Engen . .	—	—	9	30	—	—	7	—	—	—	4	—
Bonndorf	—	—	8	50	7	—	6	20	3	20	4	—
Löffingen .	—	—	9	30	7	—	5	50	—	—	4	20
Villingen	—	—	9	40	7	20	5	20	—	—	4	50
Rheinheim	—	—	8	58	—	—	—	—	—	—	—	—
Lörrach . .	—	—	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Müllheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Staufen .	11	—	—	—	6	40	5	50	—	—	5	20
Freiburg .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Emmend.	11	—	—	—	7	—	6	—	—	—	4	40
Endingen	9	20	—	—	5	50	5	40	—	—	4	30
Ettenheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lahr . . .	9	54	10	37	—	—	5	32	—	—	5	11
Wolfach .	10	20	10	10	7	40	6	40	—	—	4	40
Gengenbach	10	—	10	40	7	—	7	—	—	—	4	40
Offenburg	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Oppenau .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Oberkirch	9	15	10	30	6	—	6	15	—	—	4	30
Achern . .	—	—	—	—	7	30	6	30	4	48	4	54
Bühl . . .	—	—	11	—	7	30	7	—	4	48	5	15
Baden .	—	—	10	54	7	40	7	—	—	—	5	30
Gernsbach	10	15	10	58	8	—	7	—	4	48	5	10
Raſtatt .	9	30	10	48	7	10	6	55	—	—	5	—
Karlsruhe	10	15	10	22	7	30	6	40	—	—	4	56
Pforzheim	—	—	10	—	—	—	7	—	4	30	5	30
Durlach .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Bruchſal .	9	15	9	54	7	12	6	45	—	—	4	36
Mannheim	8	50	—	—	6	50	5	55	4	9	4	36
Heidelberg	9	—	9	15	6	44	6	8	4	24	4	42
Mosbach .	—	—	—	—	6	—	—	—	3	39	4	32
Wertheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3	30
Durchſchnitt für Baden	9	50	9	53	6	53	6	21	4	11	4	35
Heilbronn	—	—	9	8	5	51	5	50	3	55	3	53
Mainz .	7	34	—	—	5	46	4	58	3	7	3	59
Schaffhauſ.	—	—	9	43	—	—	6	52	—	—	4	25

Druck von G. Braun.

Digitized by Google

N: 17. 1835.

Karlsruhe 24. April.

Landwirthſchaftliches Wochenblatt
für das
Großherzogthum Baden.

Herausgegeben von der Centralſtelle des landwirthſchaftlichen Vereins.

Inhalt: 1) Ueber die Nothwendigkeit eines Ablöſungsgeſetzes für die auf dem Grundeigenthum haftende privatrechtliche Laſt, das Faſelvieh zu halten. 2) Neugegründete landwirthſchaftliche Lehranſtalt zu Greifswalde und Eldena in Pommern (Preußen). 3) Der Heilſtein, oder das Mittel, gedrückte oder verwundete Pferde zu heilen. 4) Ueber den Anbau der Luzerne. 5) Ein Mittel, die Aufbewahrung der Eier betreffend. 6) Landesproduktenpreiſe. 7) Getreidepreiſe.

1. Ueber die Nothwendigkeit eines Ablöſungsgeſetzes für die auf dem Grundeigenthum haftende privatrechtliche Laſt, das Faſelvieh zu halten.

Es iſt über allen Zweifel erwieſen, daß die Vervollkommnung der Viehzucht zwar durch verſchiedene Oertlichkeiten bedingt iſt, aber in vielen Fällen auch unter weniger günſtigen Verhältniſſen durch die Bemühungen der Landwirthe überhaupt und beſonders durch ihre Aufmerkſamkeit auf das Faſelvieh bezweckt wird.

Wer in der Wahl und in der Pflege der Wucherſtiere, ſo wie in der Feſtſtellung der für die vorhandenen Mutterthiere nöthigen Anzahl ſorgfältig zu Werke geht, wer kleine Aufopferungen nicht ſcheut, um dieſe Sorgfalt ohne alle Hinderniſſe pflegen zu können, der wird auch hinreichende Belohnung in der veredelten Nachzucht ſeines Viehſtandes finden.

In mehreren an die Schweiz gränzenden Orten unſeres Vaterlandes vereinigen ſich Geſellſchaften, um für die Zeit vom Frühling bis in den Herbſt gegen geringe Miethe aus der Schweiz Wucherſtiere kommen zu laſſen. Der Vortheil dieſes Unternehmens leuchtet ſchon aus dem Preiſe der Milchkälber hervor, die im Durchſchnitte für 6—10 fl. verkauft werden, während die angränzenden Bewohner des untern und obern Randegebirges, welche durch Accordanten gewöhnlich auf 50—60 Kühe einen Farren halten laſſen, ſich mit einem Preiſe von 2 bis höchſtens 4 fl. für ein Milchkalb begnügen müſſen.

Nicht allein bei dem Rindvieh, ſondern auch bei den Schweinen hängt von der Wahl der männlichen erzeugenden Thiere ſehr viel ab. Bei den letztern beſonders darum, weil nicht alle Arten mit demſelben Futter und in derſelben Zeit gleich ſtark gemäſtet werden können. Die Differenz beträgt in ¾ Jahren oft weit über 20 Pfund und iſt bei einem großen Schweinzüchter ſehr hoch anzuſchlagen. Wartung und Pflege gehören überdieß zu den weſentlichſten Beſtandtheilen einer guten Viehzucht und verdienen bei dem Faſel-

Digitized by Google

vieh dieſelbe Beachtung, wie das richtige Verhältniß der Zuchtſtiere zu der Anzahl von Mutterthieren.

Dieſe Erfahrungen ſind allgemein bekannt und bedürfen keiner weitern Erläuterung.

Es kann mich blos die Frage beſchäftigen: woher es denn komme, daß in ſo vielen Gegenden unſeres Landes faſt gar keine Rückſicht auf dieſe wichtigen Verhältniſſe genommen wird, daß nur ein maſchinenmäßiges Treiben Statt findet, und bei einem emſigen Nachforſchen über die Natur der Pflanzen die thieriſche Natur ganz unbeachtet bleibt. Von einer Indolenz, welche ſich faſt immer über alle landwirthſchaftlichen Zweige verbreitet, kann hier ebenſo wenig die Rede ſeyn, als von Vorurtheilen, weil dieſe durch nachahmungswürdige Beiſpiele anderer Gemeinden längſt vertilgt ſeyn müßten.

Das Uebel liegt tiefer; es wird durch widerſtreitende Intereſſen feſtgehalten, von denen meiſtens das geringſte als zunächſtgelegen erkannt und vieler Ermahnungen und Beiſpiele ungeachtet erwählt wird.

Alle Gemeinden, welche ihr Faſelvieh ſelbſt zu halten haben, ſonach frei und unbeſchränkt handeln können, trachten nach einer guten Race, ſie ſehen darauf, daß die Zuchtſtiere ausgewachſen, wenigſtens 2—3 Jahre alt ſind, höchſtens 4—5 Jahre zur Zeugung gebraucht und nie für mehr als 30 Kühe verwendet werden. Sie ſcheuen die Koſten um ſo weniger, als ſie mit einem kleinen Aufwande, der ſich unter die einzelnen Gemeindebürger vertheilt, ſehr große Vortheile erhalten können.

Anders verhält es ſich aber in ſo vielen Orten unſeres Vaterlandes, wo nicht der Gemeinde, ſondern einzelnen Privaten die Laſt, das Faſelvieh zu halten, obliegt, und auf Zehntbezug oder auf Gütergenuß haftet. Dieſe Belaſteten, welche ſich ſelten mit dem landwirthſchaftlichen Gewerbe ſelbſt beſchäftigen, ſondern ihren Zehnten oder ihre Grundſtücke verpachten, haben ſchon die mannichfaltigſten Wege eingeſchlagen, um ihre Laſt ſo leicht als möglich zu machen. Was ſie nicht gethan haben, iſt von Seiten der Accordanten und Pächter in reichlichem Maße und zum entſchiedenſten Nachtheile der Viehbeſitzer geſchehen.

Die erſte Veranlaſſung hierzu geben gewöhnlich der verſchiedene Umfang, nach welchem die Verbindlichkeit der Zehntherrn oder Gutsbeſitzer bemeſſen und ausgeſprochen iſt, und die damit zuſammenhängenden Streitigkeiten.

Die Laſt iſt entweder beſtimmt ausgedrückt und bezeichnet genau die Anzahl der zu haltenden Zuchtſtiere, Eber ꝛc., oder ſie erſtreckt ſich unbeſtimmt auf das nöthige Faſelvieh.

Im erſten Falle konnte z. B. zur Zeit des abgeſchloſſenen Vertrags ein Zuchtſtier bei 20 Kühen vollkommen genügen, allein mit zunehmender Bevölkerung und Kulturverbeſſerung vermehrte ſich die Anzahl der Kühe allmählig auf 80 Stück und der einzige Farren ſollte immer noch ausreichen.

Im zweiten Falle, der oft die größte Unbilligkeit für den Berechtigten herbeiführte, weil die Laſt nach und nach mit dem Genuſſe in ein merkliches Mißverhältniß zu ſtehen kam, drangen die Gemeinden auf Vermehrung des Faſelviehes und verleiteten die Belaſteten zu den obengenannten Auswegen, von denen ich nur einige hervorheben will.

Die Zehntherrn oder Gutsbeſitzer, denen die Laſt obliegt, finden ſich häufig mit ſtarkbegüterten Ortsbürgern auf eine billige Weiſe ab und überlaſſen es dem Anſehen derſelben, die Gemeinde zu beſchwichtigen, wenn ſie bei vergrößertem Viehſtande eine verhältnißmäßige Vermehrung des Faſelviehes verlangt; noch häufiger verſteigern oder verpachten ſie dieſe Laſt an den Wenigſtnehmenden und ſind ganz unbekümmert, ob tüchtiges Vieh gehalten, und dadurch dieſem wichtigen landwirthſchaftl. Zweige die gebührende Sorgfalt gewidmet wird. Bei entſtehenden Streitigkeiten kommen die Gemeinden mit armen Ortsbürgern, die den feſtgeſtellten Bedingungen nicht nachgekommen ſind, in unangenehme Berührung und ſehen ſelten einem erſprießlichen Reſultate entgegen.

Es ſind mir auch Beiſpiele bekannt, wo ſich die Gemeinden gegen den zur Ablöſung

geneigten Belaſteten vereinigt haben, um eine unverhältnißmäßige Unterhaltungsſumme für das Faſelvieh zu erzwingen und dadurch den Ablöſungsbetrag zu erhöhen. Aber auch hier zeigten ſich Auskunftsmittel.

Ein Gutsbeſitzer, dem für die Unterhaltung eines Ebers jährlich 40 fl. gefordert wurden, während nur drei Mutterſchweine im Orte waren, fand ſich mit dem Eigenthümer in der Art ab, daß er Jedem jährlich 2 fl. 30 kr. bezahlt, und ihm überläßt, wo er ſich einen Eber ſuchen will.

Alle dieſe Beiſpiele, deren ich noch viele aufzählen könnte, beweiſen unzweideutig den großen Nachtheil, welcher der Viehzucht durch dieſe privatrechtlichen Laſten zugefügt wird, ſie mahnen laut zur Ablöſung, wenn auch eine kleine Aufopferung damit verbunden wäre.

Obgleich ein großer Theil dieſer Laſten, inſofern ſie auf dem Zehnten haften, nach Maßgabe der §§. 38, 39 und 40 des Zehntablöſungsgeſetzes vom Jahre 1833 in wenigen Jahren verſchwinden wird, ſo bleibt immer noch die Anzahl derer, welche auf dem Beſitz von Grund und Boden ruhen, ſehr beträchtlich. Ihre Ablöſung kann vor der Hand nur auf gütlichem Wege zu Stande gebracht werden, und findet bei übertriebenen Taxationen oft auf beiden Seiten die größte Schwierigkeit. Die Pflichtigen ſchlagen ihre Laſt häufig zu gering an und die Berechtigten ſtoßen ſich an einer kleinen Summe, die der bleibende Schaden für ihre Viehzucht vielfältig überſteigt.

Ich kenne eine Gemeinde, der von einem Gutsbeſitzer für die Ablöſung der Laſt, einen Rind- und einen Schwein-Faſel zu halten, etwas über 6 Morgen Ackerfeld und Wieſen zu Eigenthum angeboten wurde. Nach den örtlichen Verhältniſſen war dieſe Entſchädigung ſehr hoch; allein die Gemeinde verlangte einen weitern Morgen Feld und die Ablöſung ſcheiterte an dieſer Forderung.

Wenn man hier ganz abgeſehen von der Milchnutzung nur den verſchiedenen Preis der Kälber, welcher je nach der Qualität der Zuchtſtiere wenigſtens um 1 fl. per Stück differiren kann, beachtet und zugleich annimmt, daß z. B. jährlich 30 Kälber zur Welt gebracht werden, ſo ergibt ſich ein Verluſt von 30 fl., den die Gemeinde leidet, weil ſie auf jenen Morgen Feld, der einen Rein-Ertrag von höchſtens 15 fl. gewährt, nicht verzichten wollte.

Ein Geſetz für die Ablöſung der auf dem Grundbeſitze ruhenden Laſt wird ſchon längſt erwartet und dürfte um ſo angemeſſener ſeyn, als die Berechtigten über die Art der Entſchädigung und deren Größe bei verwirrten Anſichten von der Entſtehung derſelben, nicht leicht eine Grundlage auffinden werden, welche zu einer billigen Vereinigung führt.

Man kann nämlich nachweiſen,

1) daß dieſe Laſten ganz auf dem Zehnten ruhen,
2) daß ſie nur theilweiſe auf dem Zehnten und theilweiſe auf dem Grundbeſitz haften,
3) daß ſie ganz auf dem Grundbeſitze liegen, in welchem Falle zu unterſcheiden iſt:
   a) ob eine gewiſſe Morgenzahl von Ackerfeld oder Wieſen dafür beſtimmt iſt, oder
   b) ob nur ein unbeſtimmter Theil eines abgegränzten Stück Landes die Laſt zu tragen hat.

Von all dieſen Fällen, auch wenn ſie mit der verſchiedenen Ausdehnung der Laſt ſelbſt in Zuſammenhang gebracht werden, iſt keiner mehr geeignet, die Anſichten und Anſprüche der Berechtigten zu verwirren, als der unter 3 u. a genannte, wornach die Haltung des Faſelviehes auf dem Beſitz einer beſtimmten Morgenzahl von Grundſtücken haftet.

Nach den der gegenwärtigen Zeit angehörenden Erfahrungen haben wir in unſerem Vaterlande Grundſtücke von urſprünglich gleicher Qualität, deren Preiſe je nach der Kultur, Bevölkerung und den Abſatzwegen per Morgen Ackerfeld, von 300 fl. bis zu 800 fl. ſteigen und in ihrem reinen Ertrage auf die jetzigen Geldpreiſe reduzirt von 8 fl. bis zu 25 und 30 fl. ſich erhöhen. Beiſpiele dieſer Art zeigt die Pfalz im Vergleiche mit Grundſtücken anderer Landestheile.

Bleibt aber auch dieſe große Preisdifferenz unbeachtet, ſo läßt ſich doch annehmen,

Digitized by Google

daß bei den Rieſenſchritten, mit welchen das landwirthſchaftliche Gewerbe ſeit einigen Dezennien ſeiner Vollkommenheit entgegen geeilt iſt, derſelbe Grundbeſitz, der vor einem Jahrhundert zur Unterhaltung eines Stück Viehes nöthig war, jetzt wenigſtens die doppelte Anzahl reichlich zu ernähren vermag; es läßt ſich dies um ſo ſicherer behaupten, als viele Futterpflanzen — Hauptnahrungsmittel für unſern Viehſtand — in frühern Zeiten gar nicht bekannt waren. Ohne z. B. der Kartoffeln zu gedenken, erinnere ich nur an die Esparſette, welche erſt vor einigen Jahren in mehreren Gegenden des Schwarzwaldes angebaut wurde und einzige Veranlaſſung war, daß ödes Feld urbar gemacht worden iſt.

Da nun ein Wucherſtier in frühern Zeiten nicht mehr und nicht weniger Nahrung erforderte als jetzt, wo ſich der Ertrag um das Doppelte erhöht hat, ſo wird Jedermann leicht begreifen, daß z. B. von 12 Morgen, welche hinreichendes Futter für einen Stier abgegeben haben, gegenwärtig nur die Hälfte mit 6 Morgen zu gleichem Zwecke nöthig ſeyn wird.

Dieſer Beweis iſt gewiß klar; allein er widerſtreitet dem unglücklich berechneten Intereſſe; die berechtigten Gemeinden verlangen gewöhnlich ohne Rückſicht auf dieſe veränderten Verhältniſſe eine dem urſprünglichen Grundbeſitz annähernde Entſchädigung an Feld und laſſen die Ablöſungsverhandlungen an dieſer überſpannten Forderung ſcheitern.

Ein Geſetz über die Ablöſung dieſer Laſten wäre ſchon aus dem Grunde ſehr nöthig, weil durch daſſelbe die vielen Streitigkeiteiten über die Frage: ob die Haltung des Faſelviehes auf dem Zehnten oder auf dem Gutsbeſitz hafte, ganz einfach vermieden werden könnten.

Dieſe Streitfälle kommen ſehr häufig vor und meiſtens dann, wenn Grundſtücke einen Namen führen, der ihre urſprüngliche Beſtimmung anzudeuten ſcheint, z. B. „Ebermatte" oder „Eberwieſe." Es kann dieſer Name nach der gewöhnlichen Deutung der berechtigten Gemeinde wirklich von der auf einem Grundſtücke haftenden Laſt herrühren; es iſt aber auch ebenſo möglich, daß die Laſt auf dem Zehnten ruht und der Zehntherr irgend ein Grundſtück auswählte, welches er dem jeweiligen Pächter für die Haltung des Ebers zur Nutznießung gab. In ſolchen Fällen werden, wie ſchon oben erwähnt wurde, die bisher zu genanntem Zwecke hingeliehenen Grundſtücke als Entſchädigung angeſprochen. Daß dieſe Forderungen gewöhnlich ſehr überſpannt ſind, mag das Beiſpiel einer Gemeinde beweiſen, von welcher die mit 500 fl. angebotene Entſchädigung für Uebernahme der Laſt, einen Eber zu halten, ausgeſchlagen würde, nicht gerade weil die Summe zu gering war, ſondern nur deßhalb, weil die Gemeinde von dem belaſteten Zehntherrn und Gutsbeſitzer die Abtretung einer Wieſe von 2 Morgen, welche viele Jahre hindurch den Accordanten für die Haltung des Ebers zur Nutznießung überlaſſen war, zu erzwingen verſuchte.

Große Schwierigkeiten begegnen der Ablöſung auch dann, wenn der Umfang dieſer Laſten ſich bedeutend gemindert hat, wenn bei kleinerem Viehſtande, z. B. Statt 2 Wucherſtieren nur Einer nöthig iſt, und ſie wird gar nicht zu Stande kommen, wenn die Laſt entweder nur momentan oder vorausſichtlich auf längere Zeit ruht. Beim Rindvieh wird dies nicht anzunehmen ſeyn, aber um ſo häufiger iſt es ſchon bei der Schweinszucht geſchehen, welche durch mannichfaltige Umſtände, ſey es z. B. daß die bisherige Eichelmaſt in den Wäldern nicht mehr Statt finden konnte, oder daß kleine zunächſt dem Rhein gelegene Gemarkungen in einem Zeitraume von 100 Jahren durch fortwährende Abſchwemmungen viel Grund und Boden verloren haben, allmählig ſo weit herunter kam, daß keine Mutterſchweine mehr gehalten wurden.

Bei ſolchen Erfahrungen wäre ein zweckmäßiges Ablöſungsgeſetz höchſt wünſchenswerth. Sollte indeſſen dieſer Wunſch noch nicht erfüllt werden, ſo liegt es doch offenbar im wahren Intereſſe der Gemeinden, ſich ſo ſchnell wie möglich mit den Belaſteten abzufinden, damit ſie in den Stand kommen, ihr nöthiges Faſelvieh in der gehö-

Digitized by Google

rigen Anzahl frei wählen und gut pflegen zu können.

Ich wende mich mit Vertrauen an die Gemeinden, welche ſich durch rationellen Betrieb in ihrem Feldbau auszeichnen, an die Gemeinden, welche zur Emporbringung ihrer Viehzucht durch Errichtung von Leihkaſſen und Verſicherungsanſtalten ſchon ſo viel gethan haben. Mögen die angedeuteten Nachtheile dazu Veranlaſſung geben, daß die Haltung des Faſelviehes von den Privaten ohne Zögern zurückgenommen und eine weitere Stufe in der Vervollkommnung der Viehzucht erſchritten wird.

Dr. Vogelmann.

---

2. Neugegründete landwirthſchaftl. Lehranſtalt zu Greifswalde und Eldena in Pommern (Preußen).

Wir leſen in öffentlichen Blättern hierüber Folgendes:

„Es wird eine K. ſtaats- und landwirthſchaftl. Akademie zu Greifswalde und Eldena den 18. Mai d. J. eröffnet werden. Dieſe Lehranſtalt iſt ein Zweig der K. Univerſität Greifswald. Sie ſoll den angehenden Staatswirthen und Landwirthen Gelegenheit darbieten, in theoretiſcher und praktiſcher Beziehung möglichſt vollſtändig ſich auszubilden. Die Mitglieder dieſes Inſtituts werden ſich demnach in zwei Klaſſen theilen. 1) Klaſſe der Staatswirthe (Kameraliſten im engeren Sinne). 2) Klaſſe der Landwirthe (Oekonomen im engeren Sinne). Hinſichtlich des theoretiſchen Unterrichtes iſt die Verbindung der Anſtalt mit der Univerſität Greifswalde beſonders günſtig, den praktiſchen Unterricht aber wird die mit dem Inſtitute unmittelbar verbundene Bewirthſchaftung des Univerſitätsguts Eldena fördern. Dieſes Gut liegt drei Viertelſtunden von Greifswalde entfernt, enthält 1826 Preußiſche Morgen arrondirtes Land und vereinigt mit Ackerbau und Viehzucht den Betrieb einer Brauerei, Branntweinbrennerei, Stärke-, Syrup- und Eſſigfabrik, auch eine Ziegelbrennerei. Zum praktiſchen Unterrichte in dem Forſtweſen bieten die der Univerſität gehörigen, in der Nähe von Eldena gelegenen Laub- und Nadelwaldungen ſehr gute Gelegenheit dar. Auch werden ein ökonomiſch-botaniſcher Garten, ein Forſtgarten und Verſuchsfelder eingerichtet. Außer dieſer höheren Bildungsanſtalt wird in Eldena noch eine landwirthſchaftliche Arbeitsſchule zur Unterweiſung ſolcher jungen Leute errichtet werden, welche kleine Landgüter bewirthſchaften oder auf größeren, als Ackervögte, Hofmeiſter, Baumeiſter, Statthalter, Schafmeiſter, Brenner, Brauer u. ſ. w. dienen wollen. Auch wird man in Eldena einen landwirthſchaftlichen Verein ſtiften. Der mit der Theilnahme an der Akademie, für welche der Kurſus zwei Jahre iſt, eines zu Greifswalde und eines zu Eldena, verbundene Geldaufwand für den geſammten Unterricht, für Wohnung, Koſt, Heitzung, Beleuchtung und Bedienung wird in einem Halbjahre ungefähr 150 Thlr. betragen.“

Anmerkung.

Die bekannteſten in Deutſchland gegenwärtig blühenden landwirthſchaftlichen Lehranſtalten ſind:

1) Möglin (bei Berlin) in Preußen;
2) Tharant (unweit Dresden) in Sachſen;
3) Braunſchweig, in Verbindung mit der dortigen polyt. Schule in Braunſchweig;
4) Schleißheim (bei München) in Baiern;
5) Hohenheim (bei Stuttgart) in Würtemberg;
6) Kranichſtein (bei Darmſtadt) in Heſſendarmſtadt;
7) Idſtein (bei Wiesbaden) in Naſſau.

In Frankreich verſprechen die vor mehreren Jahren zu Noville bei Nancy und die von Seiten der Regierung zu Grignon bei Verſailles gegründeten Lehranſtalten einen glücklichen Fortgang, und im abgewichenen Jahre wurde eine ſolche unter günſtigen Vorbedeutungen in Meleto bei Florenz errichtet.

Auch Ungarn hat ſeine landw. Lehranſtalten und in verſchiedenen Gegenden Rußlands werden deren gegenwärtig in das Leben gerufen.

---

3. Der Heilſtein oder das Mittel, gedrückte oder verwundete Pferde zu heilen.

Das hierzu dienende Mittel wird aus folgenden Stoffen zuſammen geſetzt:

Man zerſtößt
5 Theile Alaun,
5 " Eiſenvitriol,
1 Theil Grünſpan,
1 " Salmiak,
1 " weißen Vitriol,

und ſchüttet ſie in einen glaſirten neuen irdenen Topf, ſetzt dieſen über ein gelindes Kohlenfeuer und rührt die Ingredienzen mit einem glatten Holz ſo lange um, bis die Maſſe ſich zu verdichten anfängt. Alsdann bringt man zu dieſen noch Safran und Kampfer und zwar in dem Verhältniß, daß z. B. auf ein Gewicht obiger Gegenſtände zuſammen von etwa 1¼ Pfund, vom erſterem ¼ Quentchen, vom Kampfer aber ⅔ Quentchen genommen werden, die man dann mit einrührt.

Nachdem endlich die Maſſe ſo feſt geworden iſt, daß der Rührſtock darin ſtehen bleibt, zieht man den Topf vom Feuer und formt den Teig in Stangen, welches am füglichſten geſchieht, wenn er zwiſchen einem etwas ſtarken Papier hin und hergerollt wird. Beim Erkalten pflegt die Maſſe ſo feſt wie Stein zu werden.

Da gewöhnlich mehr Heilſtein gefertigt wird, als für einen Fall nöthig iſt, ſo ſchlägt man für den jedesmaligen Gebrauch nur ein Stückchen von der Dicke einer kleinen Wallnuß ab und löst es in einer Bouteille Waſſer auf. Mit dieſem befeuchtet man dann, nachdem die Bouteille aufgerüttelt worden, einen leinenen Lumpen und wäſcht oder vielmehr tränkt damit die Wunde oder die Geſchwulſt des Pferdes. Nützlich iſt es, wenn man ſolches alle Viertelſtunden wiederholt, und das genäßte Tuch über der kranken Stelle liegen läßt. Wäre die Geſchwulſt auch von der Dicke eines Kindskopfs, ſo wird ſie nach 24 Stunden beträchtlich gemindert und das Pferd, inſoferne die Mittel frühzeitig genug angewendet werden, gänzlich geheilt ſeyn. Die Wunden mögen nun von einem Schlage, Hiebe oder Schuſſe herrühren, ſo heilen ſie durch die angegebene Methode leicht, geſchwind und ohne nachtheilige Folgen.

Man kann ſich dabei des vom Sattel gedrückten Pferdes ſogleich bedienen, wenn nur die Vorſicht gebraucht wird, immer einen, mit jenem Heilwaſſer angefeuchteten, Lumpen auf der Wunde zu erhalten. Hat die Wunde viel wildes Fleiſch angeſetzt, ſo näßt man ſie nicht ſo oft, hält ſie aber rein und mit einem getränkten Lumpen bedeckt.

---

4. Ueber den Anbau der Luzerne.

(Vom Oberlehrer Zahn zu Löffingen.)

Die Luzerne — auch ewiger Klee genannt — wird ſchon längſt als eines der vorzüglichſten Futterkräuter anerkannt, und in Deutſchland überall gebaut; nur war man der Meinung, daß ſie zu ihrem Fortkommen einen tiefen und größtentheils guten Grund haben müſſe. Daher mag es auch kommen, daß man bei uns den Luzerneklee nur in Haus- oder Geſpinnſtgärten antrifft, und ſelbſt dies nur ſelten, weil gewöhnlich die Güterbeſitzer ein ſo gutes Stück Feld auf längere Zeit nicht entbehren wollen.

Die zwei Landwirthe, Joh. Bader von Weiler und Joſeph Ketterer von Reiſelfingen, welche den Luzernebau im Großen betreiben, und auch durch ihr Beiſpiel bereits die ganze Gegend dazu ermunterten, haben aber durch mehrjährige Verſuche gefunden, daß die Luzerne faſt in jedem Boden gedeiht, ſobald ſie nicht auf Felſen und unterirdiſches Waſſer geräth; auch Neubrüche ſollen für ſie nicht günſtig ſeyn. Jene Männer haben aber auch die weitere Erfahrung gemacht, daß für dieſe Pflanze, je nach der Verſchiedenheit der Erdart, eine eigenthümliche Zubereitung des Bodens erfordert wird, welche verſchiedene Rückſichten mich nun beſtimmten, die Erfahrungen über

Digitized by Google

den Luzernebau den Oekonomen zu weitern Verſuchen und zur Nachahmung hier zuſammenzuſtellen.

Die Luzerne iſt in einem warmen Klima zu Hauſe und liebt im Allgemeinen eine mittägige Lage an einem öſtlichen oder ſüdlichen Abhange. Einiger Schutz vor Nordwinden iſt ihr ſehr gedeihlich. Kälte und Näſſe können ihr ſchaden, nicht leicht aber große Trokkenheit. Dennoch gedeiht die Luzerne bei uns, obwohl Lage und Klima nicht beſonders mild ſind, da unſere Gegend 2500 Fuß über der Meeresfläche liegt, auch kaum eine Stunde von hier der eigentliche Schwarzwald anfängt, wo ſchon keine Winterfrüchte mehr wachſen.

Zubereitung des Bodens.

Der Anbau der Luzerne iſt immer koſtſpielig, ſowohl des theuren Samens, als auch der Mühe und des Düngers wegen, welche man darauf zu verwenden hat, deßwegen iſt es auch von Wichtigkeit, den Acker ſo zu beſtellen, daß ihr Gedeihen ſo viel wie möglich geſichert wird, abgeſehen davon, daß eine Fehlernte den Landmann in Schaden und in Verlegenheit wegen ſeines Viehſtandes bringen kann.

Zweckmäßige Zubereitung des Bodens und richtige Behandlung der Saat ſind es hauptſächlich, auf welche beim Luzernebau das größte Augenmerk zu richten iſt. Hierbei gelten nun vorzugsweiſe als allgemeine Regeln, daß 1) der Acker von allem Unkraut und Graswurzeln befreit ſeyn muß, da ſonſt Alles vergebliche Mühe und weggeworfene Auslage iſt, und daß 2) der Dünger, wenn er den Boden wirklich fruchtbar machen und die Luzerne nähren ſoll, gänzlich zerſetzt ſeyn und ſich dem Boden mitgetheilt haben muß. Friſch iſt er unnütz, oft ſogar ſchädlich. Aus dieſem Grunde iſt das Herbſtdüngen vorzugsweiſe anzurathen. Die Zurichtung des Bodens ſelbſt hängt von der Erdart ab.

Ein Garten-, überhaupt tiefgründiger, gelockerter Boden braucht die wenigſte Zubereitung, da er gewöhnlich hinlänglich nährende Stoffe enthält, und weßhalb auch das Düngen eines ſolchen Bodens nicht nothwendig iſt. Wenn im Herbſt und im kommenden Frühjahre der Boden etliche Mal tief geackert wird, und ſich keine Graswurzeln oder anderes Unkraut zeigen, ſo iſt die ganze Zubereitung vollendet.

Hierbei hat man jedoch die Beobachtung gemacht, daß wenn der Gartenboden etwas fett, im Untergrunde aber feucht und naß iſt, die Luzerne nicht ſelten ſchnell und üppig heranwächſt, bald aber, und zwar ſchon in den erſten Jahren an den Wurzeln zu faulen beginnt, daß dann die erſten und geſündeſten Stöcke die Ueberhand gewinnen, und die anderen abtreiben, ſo daß der Klee alle Jahre dünner wird, Lücken bekommt, und nach wenigen Jahren ganz ausbleibt. Deßhalb geſchieht es nicht ſelten, daß in wenigen Jahren ein ſolcher Kleeacker ſchon wieder umgebrochen werden muß.

(Fortſetzung folgt.)

---

5. Ein Mittel, die Aufbewahrung der Eier betreffend.

Die Aufforderung am Schluſſe des Aufſatzes im landw. Wochenblatte, Nr. 15, über die Aufbewahrung der Eier veranlaßt mich, die Mittheilung zu machen, daß ich das dort angeführte Schutzmittel gegen das Faulwerden der Eier bereits längere Zeit anwende, und jedesmal meiner Abſicht entſprechend gefunden habe. Nur halte ich die in gedachtem Aufſatze angegebene Zeit von zwei bis drei Minuten, während welcher die Eier im ſiedenden Waſſer bleiben ſollen, für zu lang und möglicherweiſe für gefährlich, auf jeden Fall aber für überflüſſig, da ich meine Abſicht, nämlich das Sieden der Eier zu verhüten, ſchon dadurch erreichte, wenn ich ſie kaum eine Minute in völlig ſiedendes Waſſer gebracht hatte. Meine Eier hielten ſich, auf dieſe Weiſe behandelt, vom Spätjahr bis ins Frühjahr, immer vollkommen friſch.

K., den 14. April 1835.

N. H., eine Hauswirthin, welche ſich ſchon mehrmal recht nützliche Lehren aus dem landw. Wochenblatte ſchöpfte.

Digitized by Google

Landesprodukten-Preiſe.

Vom 14. bis 21. April 1835 koſtete:

zu	Heu, der Centner. fl.	kr.	Kartoffeln, der Seſter. fl.	kr.	Kornſtroh, a 100 Bund. fl.	kr.	Hopfen, der Centner. fl.	kr.	Mohnſamen das Malter. fl.	kr.	Reps, das Malter. fl.	kr.
Conſtanz .	1	36	—	9	24	—	—	—	—	—	—	—
Ueberlingen	1	30	—	6	22	—	—	—	18	45	17	30
Radolphzell	1	36	—	6	—	—	—	—	—	—	—	—
Möskirch .	1	30	—	7	20	—	—	—	20	—	15	—
Stockach .	1	40	—	8	24	—	—	—	—	—	18	—
Engen . .	1	48	—	12	—	—	—	—	—	—	—	—
Bonndorf	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Löffingen .	1	30	—	8	—	—	—	—	—	—	—	—
Villingen	1	30	—	7	—	—	40	—	—	—	10	—
Rheinheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lörrach . .	1	40	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Müllheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Staufen .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Freiburg .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Emmend.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Endingen	—	—	—	9	—	—	—	—	—	—	—	—
Ettenheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lahr . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Wolfach .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Gengenbach	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Offenburg	1	48	—	8	22	—	—	—	—	—	—	—
Oppenau .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Oberkirch	1	48	—	16	20	—	—	—	—	—	—	—
Achern .	1	42	—	10	28	-	—	—	22	—	23	—
Bühl . .	2	—	—	12	30	—	—	—	—	—	—	—
Baden. .	2	12	—	13	25	—	—	—	—	—	—	—
Gernsbach	1	56	—	16	23	—	—	—	—	—	—	—
Raſtatt .	2	—	—	14	24	—	—	—	—	—	—	—
Karlsruhe	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Pforzheim	2	24	—	22	—	—	—	—	—	—	—	—
Durlach .	2	30	—	16	33	—	—	—	—	—	—	—
Bruchſal .	2	15	—	1[illegible]	24	—	30	—	22	—	23	—
Mannheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Heidelberg	1	43	—	—	18	20	—	—	—	—	—	—
Mosbach .	2	30	—	20	—	—	—	—	—	—	—	—
Wertheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Durchſchnitt	1	52	—	11	24	15	35	—	20	41	17	45

In Endingen wurde vorzüglich fein hänfenes Garn, zu 7000 Schnellern das Pfund, verkauft um 1 fl. — kr.
dito flächſenes . . . . 1 fl. 21 kr.
gröberes hänfenes . . . . — fl. 36 kr.
dito flächſenes . . . . — fl. 48 kr.
ganz grobes hänfenes . . . . . . — fl. 24 kr.

Getreide-Preiſe.

Vom 14. bis 21. April 1835 koſtete das neubadiſche Malter:

zu	Waizen. fl.	kr.	Kernen. fl.	kr.	Korn. fl.	kr.	Gerſte. fl.	kr.	Dinkel. fl.	kr.	Hafer. fl.	kr.
Conſtanz .	—	—	10	48	7	12	6	—	—	—	4	6
Ueberlingen	—	—	9	26	5	37	5	50	—	—	3	35
Radolphzell	—	—	9	12	6	24	6	30	—	—	4	—
Möskirch .	—	—	8	—	5	—	5	24	3	30	4	—
Stockach .	—	—	8	36	—	—	—	—	—	—	3	54
Engen . .	—	—	9	15	—	—	6	40	—	—	3	40
Bonndorf	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Löffingen .	—	—	9	—	6	40	6	20	—	—	4	30
Villingen	—	—	9	36	7	10	5	20	—	—	4	44
Rheinheim	9	27	8	52	—	—	—	—	—	—	—	—
Lörrach . .	—	—	9	56	—	—	6	—	—	—	—	—
Müllheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Staufen .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Freiburg .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Emmend.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Endingen	9	20	—	—	5	50	5	40	—	—	4	20
Ettenheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lahr . . .	9	52	10	7	6	30	5	37	—	—	4	48
Wolfach .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Gengenbach	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Offenburg	9	45	10	21	—		6	6	—	—	4	36
Oppenau .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Oberkirch	9	15	10	30	6	—	6	15	—	—	4	30
Achern .	—	—	—	—	7	30	6	—	4	42	4	48
Bühl . . .	10	24	11	—	7	30	7	—	4	48	5	—
Baden .	—	—	11	6	7	40	6	50	4	30	5	24
Gernsbach	10	10	10	48	8	—	7	30	4	45	5	15
Raſtatt .	9	30	10	48	7	20	6	30	—	—	5	—
Karlsruhe	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Pforzheim	—	—	10	—	—	—	6	48	5	24	5	—
Durlach .	9	54	10	8	7	—	6	45	—	—	4	54
Bruchſal .	—	—	10	—	7	12	6	50	—	—	4	33
Mannheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Heidelberg	9	16	9	9	6	52	6	17	4	26	4	34
Mosbach .	—	—	8	20	5	30	—	—	3	45	—	—
Wertheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3	36
Durchſchnitt für Baden	9	41	9	46	6	43	6	18	4	28	4	30
Heilbronn	—	—	8	22	6	10	5	53	3	54	3	56
Mainz .	7	37	—	—	5	47	5	—	—	—	4	—
Schaffhauſ.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Druck von G. Braun.

Digitized by Google

N: 18. **1835.**

Karlsruhe 1. Mai.

Landwirthſchaftliches Wochenblatt

für das

Großherzogthum Baden.

Herausgegeben von der Centralſtelle des landwirthſchaftlichen Vereins.

Inhalt: 1) Die Milchſchwemmen im Murgthale. 2) Ueber die Mittel gegen die Verwüſtungen des Maikäfers. 3) Bekanntmachung der Centralſtelle des landw. Vereins, die auf ihrem Leſezimmer befindlichen Schriften betreffend. 4) Weinmuſterung zu Bruchſal den 10. Mai 1835. 5) Todesfall. 6) Landesproduktenpreiſe. 7) Getreidepreiſe.

1. Die Milchſchwemmen im Murgthale.

Der landw. Verein erhielt von den Vorrichtungen zum Aufbewahren der Milch oder den ſogenannten Milchſchwemmen im Murgthale Kenntniß und erſuchte den Großherzoglichen Forſtmeiſter von Kettner in Gernsbach um nähere Auskunft darüber. Derſelbe war nun ſo freundlich, in Folgendem dieſem Erſuchen zu entſprechen.

Die in Frage ſtehenden Milchſchwemmen finden ſich nur auf einzelnen Höfen des Schwarzwaldes, namentlich des obern Murgthals bei Hundsbach, dem Blättig u. ſ. w. Daß man ſie nicht in Dörfern trifft, hat ſeinen Grund darin, weil die Einrichtung der Milchhäuschen oder Käſten laufende Bronnen und geräumige Tröge erfordert, die entweder nicht immer in den Dörfern vorhanden, oder wenn ſie ſich auch vorfinden, ſowohl in Abſicht auf den Raum der Bronnentröge, als die Waſſermaſſe ſelbſt, welche die Bronnen liefern, oft nicht einmal zur Befriedigung des Ortsbedarfes und der Viehtränke hinreichend ſind. Dabei bleiben die Tröge nicht immer mit Waſſer angefüllt und ohne dieſes verfehlen die Milchkäſten ihren Zweck. Diß Alles trägt dazu bei, daß die Milchſchwemmen in Ortſchaften gewöhnlich nicht mit dem Vortheile beſtehen können, wie auf einzelnen Höfen, deren jeder für ſich einen eigenen laufenden (gewöhnlich ſehr waſſerreichen) Bronnen hat, der ſelbſt bei großer Trockenheit im Sommer die Tröge fortwährend mit Waſſer verſieht, was dagegen bei Bronnen in den Ortſchaften, zumal wenig ergiebigen, nicht immer der Fall iſt, da dieſe unverhältnißmäßig ſtärker in Anſpruch genommen werden. Die Einrichtung der Milchkäſten iſt folgende: Sie ſind über den Bronnentrögen in der Art aufgeführt, daß ſie gewöhnlich die ganze Breite, nach der Länge aber nur einen Theil

Digitized by Google

derſelben einnehmen. Ihrer äußern Form nach gleichen ſie einem gewöhnlichen Bienenſtande, indem ſie ſich 3 bis 4 Fuß über dem Trog erheben und durch ein, nach der Rückſeite des Troges abfallendes, Bretterdach gegen das Eindringen des Regens geſchützt ſind. Die Wände ſind gleichfalls aus Brettern zuſammengefügt und in die vier Eckpfoſten, welche von der Stärke einfacher Rahmſchenkel ſind, entweder eingefalzt oder an dieſe blos angenagelt. Die Eckpfoſten erſtrecken ſich unter den Trog herab, und ſind hier durch Zapfen feſtgehalten oder eingefalzt, oder aber im Boden befeſtigt, je nachdem der Trog hoch liegt oder nicht.

Vornen ſind dieſe Behälter mit einer verſchließbaren Thüre verſehen, wie überhaupt auf allen Seiten gut gefügt, damit das Eindringen der Luft möglichſt verhindert wird.

Auf dieſe Weiſe iſt ein Theil des Bronnentrogs, und zwar ſo nahe als möglich an der Ausflußröhre, ganz unter Dach und Verſchluß gebracht.

In dieſem Behälter wird nun die Milch in ziemlich großen, irdenen Häfen in's Waſſer geſtellt, welches durch den ſtarken Zulauf immer friſch bleibt, und über $^3/_4$ der Höhe des Gefäßes einnimmt. Sie wird deßhalb auch nicht ſauer, während ſie den Rahm ungleich bälder abſondert.

Wenn dieſelben alſo ſchon für dieſen Zweck von ganz beſonderem Nutzen ſind, ſo dienen ſie noch überdieß zur Aufbewahrung verſchiedener anderer Lebensmittel, z. B. Fleiſch, Gemüſe u. dergl. m., da bei dem ſteten Durchzuge von friſchem fließenden Waſſer der innere Raum des Behälters ſelbſt bei großer Hitze kühl bleibt.

Es ſind zu dieſem Behuf im obern Theile des Behälters Schäfte angebracht, auf welche jene Gegenſtände zu liegen kommen, weshalb auch die Milchhäuschen oft höher ſind, als zur alleinigen Aufbewahrung der Milch, welche nicht auf die Schäfte, ſondern nur in's fließende Waſſer zu ſtehen kommt, nöthig ſeyn würde.

Wo es die Oertlichkeit erlaubt, könnten dieſe Anſtalten zur Aufbewahrung von Milch und Viktualien mittelſt eines beſonderen Anbaus an die Bronnentröge durch angemeſſenen Raum und zweckdienliche Form leicht verbeſſert und vergrößert werden.

Gernsbach den 3. April 1835.

v. Kettner, Forſtmeiſter.

---

2. Ueber die Mittel gegen die Verwüſtungen des Maikäfers *).

Die Verwüſtungen, welche der Maikäfer von Zeit zu Zeit, nicht nur in ſeinem vollkommenen Zuſtande als Käfer an den Blüthen und Blättern der Obſt- und Waldbäume, ſondern hauptſächlich in ſeinem noch unvollkommenen Zuſtande, als Made, oder wie es der gewöhnliche Ausdruck im gemeinen Leben iſt, als Wurm oder Engerling, auf den Wieſen, den Fruchtfeldern und in Gärten durch das Abfreſſen der Pflanzenwurzeln anrichtet, haben ſchon mehrfältig genauere Belehrungen über die Lebensart und die natürlichen Triebe dieſes Thieres, ſo wie über die Mittel veranlaßt, welche man zu Abwendung des Schadens und zu Verminderung und Niederhaltung deſſelben aus den, zu dieſem Zwecke angeſtellten Verſuchen und Nachforſchungen kennen gelernt hat. Indeſſen ſcheinen dieſe Belehrungen entweder weniger beachtet worden oder nicht zur Kenntniß Derjenigen gekommen zu ſeyn, welche dabei hauptſächlich betheiligt ſind, nämlich zur Kenntniß der Landleute ſelbſt; ſo daß man in den meiſten Gegenden gar nicht daran denkt, Mittel gegen dieſe Plage zu ergreifen, wenn ſie ſich einſtellt, geſchweige denn, ihr vorzubeugen, und lieber wartet, bis die Plage von ſelbſt aufhört, aber auch der Schaden alsdann in ſeiner ganzen Größe

*) Im Auszuge aus der Schrift vom Profeſſor Dr. Plieninger, Sekretär der Centralſtelle des landw. Vereins in Würtemberg: „Gemeinfaßliche Belehrung über den Maikäfer, als Larve und als Käfer, ſeine Verwüſtungen und die Mittel gegen dieſelben.“ Stuttgart bei Cotta 1834.

geſchehen iſt. Denn anders, als aus einer Unbekanntſchaft mit der Art dieſes Feindes, der unſre Saatfelder, Gärten und Baumgüter verwüſtet, und mit den Mitteln, ſeinen Verwüſtungen und ſeinem Ueberhandnehmen vorzubeugen, wäre es ſonſt nicht wohl erklärlich, warum der Landmann mit einer wahren Gleichgültigkeit dieſen Verwüſtungen zuſieht, und meint, „es müſſe eben einmal ſo ſeyn, daß die Maikäfer alle 3 bis 5 Jahre kommen,“ und ſich mit dem Kalenderſpruch zu tröſten ſucht: „Maikäferjahr ein gutes Jahr.“

Allerdings iſt es richtig, daß ein Jahrgang, welcher der Entwicklung dieſer Thiere günſtig iſt, auch der Entwicklung der Pflanzen günſtig, alſo ein fruchtbarer Jahrgang ſeyn wird; aber dieſe Gunſt des Jahrgangs wird uns gewiß nichts oder wenig nützen, wenn wir den Maikäfer, oder ſeine Larven, die Engerlinge, das Beſte von unſeren Pflanzungen verzehren laſſen, ehe es zur Reife kommt. Dieſe Gleichgültigkeit gegen alle, dieſen Verwüſtungen entgegenzuſtellenden Mittel iſt um ſo auffallender, wenn man bedenkt, daß eben dieſe Gunſt des Jahrganges, in welchem der Maikäfer in großer Menge ſchwärmt, auch wieder die Entwicklung neuer Bruten deſſelben befördern wird, welche zwar nicht gleich im nächſten Jahre, doch im dritten, vierten, fünften, auf's Neue die Verheerungen unter dem Boden in verſtärktem Maße wiederholen werden.

Der Maikäfer kommt jedes Jahr zu ſeiner Entwicklung als Käfer, nur in dem einen Jahre in größerer, in dem andern in geringerer Zahl, je nachdem ihm die Witterung der vorhergegangenen Jahre günſtig oder ungünſtig geweſen war: denn er bleibt mehrere Jahre in dem, dem Käferzuſtande vorausgehenden, Zuſtande als Larve oder Wurm, bis er zum vollkommenen Zuſtande als Käfer gelangt. Jedes Jahr ſetzt die Anzahl von Käfern, welche zum Vorſchein kommt, mag ſie groß oder klein ſeyn, neue Bruten in den Boden ab, und ſo kann es kommen, daß dieſe Bruten kürzere oder längere Zeit im Boden bleiben müſſen, daß die Bruten mancher Jahrgänge mitunter auch größtentheils zu Grunde gehen, wenn die Witterung ihnen ungünſtig ausfällt, oder auch daß ſelbſt die Bruten von zwei Jahrgängen auf einmal, wenn ein günſtiger Jahrgang erſcheint, als Käfer zum Vorſchein kommen, und man daher zwiſchen zwei Jahrgängen, in welchen die Käfer in übergroßer Menge erſcheinen, oft eine größere oder geringere Zahl von Jahren zählen kann, in welchen die wenigen, zum Vorſchein kommenden Käfer und die von ihnen wiederum abgeſetzten Bruten nicht bemerkt worden. So iſt es daher nur vom Durchſchnitt einer Reihe von Jahren zu verſtehen, wenn behauptet wird, daß alle 3 bis 4 Jahre ein Maikäferjahr ſey. Daß aber auch in dieſem Sinne die Wiederkehr der Maikäfer in zahlloſen Schwärmen keine nothwendige Sache ſey, daß man durch Ergreifung der zweckdienlichen Mittel es dahin bringen könne, auch dieſer Plage, wie noch vieler anderer, welche früher bei minder vollkommenem Zuſtande der Landwirthſchaft auch in Deutſchland geherrſcht hatten (wir erinnern an die Heuſchrecken, die Fichtenraupen u. a.), Meiſter werden könne, dieß zu zeigen, iſt der Zweck der nachfolgenden Darſtellung.

Wenn man aber gar keine Mittel gegen dieſe Plage anwendet, wenn man derſelben nicht durch vorbeugende Maßregeln begegnet, wenn man in ſolchen Jahren, in welchen dieſe Thiere in verhältnißmäßig geringerer Zahl vorhanden ſind, ihnen nicht zu Leibe gehen, wo es doch leichter wäre, ſie zu vertilgen, und erſt warten will bis ſie ſich zu einer Menge vermehrt haben, gegen welche keine menſchlichen Hülfsmittel mehr ausreichen; ſo läßt ſich allerdings mit Zuverläſſigkeit erwarten, daß in 19 Fällen unter zwanzigen nach einem ſtarken Maikäferjahre immer das dritte, vierte oder fünfte wieder ein ſolches ſeyn werde, weil ſich in dieſer Zeit, wenn anders keine für die Maikäfer ungünſtigen Umſtände eintreten, die von dem erſten Maikäferjahr und, unter beſonders günſtigen Umſtänden, auch wohl die von dem darauf folgenden Jahre herkommenden zahlreichen Bruten zu Käfern entwickelt haben werden.

Digitized by Google

Wenn indeſſen von Maßregeln gegen dieſe ſchädlichen Thiere die Rede iſt, ſo verſteht ſich von ſelbſt und im Voraus, daß ſie *allgemein* und *durchgreifend* zur Anwendung kommen müſſen, wofern von ihnen ein Erfolg zu hoffen ſeyn ſoll, und zwar eben deßwegen, weil auch der Schaden allgemein iſt. Denn die Kräfte eines einzelnen Mannes reichen nicht hin, um Millionen von ſchädlichen Thieren zu vertilgen; und dann iſt dieſe Plage auch von der Art, daß, wenn ein Gutsbeſitzer in einem Jahre ſein Feld auch rein erhalten hat, in den nächſten Jahren die Gäſte von dem Felde des ſaumſeligen Nachbars einwandern, oder wenn man auch auf einer ganzen Markung ſorgfältig geweſen war, im nächſten oder einem der nächſten Jahre ein Schwarm Käfer von den umgebenden Markungen her neue Bruten herbeiführt. Daß aber ſolche *allgemein zu befolgende* Maßregeln einen ſichern Erfolg gegen ſolche Plagen haben, lehrt die Erfahrung.

Zwar giebt es verſchiedene Veranſtaltungen der Natur zur Verminderung des Maikäfers. Trotz derſelben nehmen jedoch die Maikäfer und ihre Bruten von Zeit zu Zeit in ſo hohem Grade überhand, daß ſie für ganze Gemeinden und Diſtrikte gefährlich werden. Daher iſt es der Mühe werth, *nach Mitteln und Maßregeln ſich umzuſehen, wodurch der Menſch im Stande iſt, dieſe Plage in gewiſſen Schranken zu halten*, ſo daß der Schaden durch dieſelben nie außerordentlich groß werden kann, wenn es dem Menſchen auch nie gelingen wird, dieſe Thiergattung ganz auszurotten.

Daß der Maikäfer auch ſeinen *Nutzen* für den Menſchen ſelbſt, in jedem Fall aber ſeine *Beſtimmung* in der Reihe der lebendigen Geſchöpfe habe, dieß iſt nicht zu läugnen, ſo groß auch andrerſeits der von ihm verurſachte Schaden für den Menſchen iſt. Schon durch die Verheerungen, welche er unter manchen Pflanzenarten anrichtet, wird er, wie noch manche andere gefräßige Inſecten (z. B. die Heuſchrecken, die verwüſtenden Ameiſen und Termiten in den heißen Ländern der Erde), ein Mittel in dem großen Haushalte der Natur, um dem allzuſtarken Umſichgreifen mancher Pflanzenarten Ziel zu ſetzen, welche ſonſt die übrigen abtreiben würden, und auf dieſe Art ein beſtimmtes Gleichgewicht in der Pflanzenwelt herzuſtellen. Nur trifft dies freilich auch die, von dem Menſchen, mit Ausrottung der übrigen wild wachſenden Pflanzen, in größerer Menge abſichtlich angepflanzten Culturgewächſe, welche derſelbe alsdann durch die ihm zu Gebote ſtehenden Mittel ſchützen muß, weil er das Gleichgewicht in der Pflanzenwelt einmal durch ſeine Anpflanzungen geſtört hat.

Was ſeinen Nutzen für den Menſchen betrifft, ſo gibt er, als Käfer und als Engerling geſammelt, das vortrefflichſte Futter für die Schweine. Es iſt ein noch nicht verſchwundenes Vorurtheil, daß die Schweine, welche auf dem Felde Engerlinge auswühlen, davon abſtehen. Es iſt wohl glaublich, daß von einer, auf die Felder im Sommer, wo die Engerlinge am meiſten ihre Verheerungen anrichten, getriebenen Schweinheerde manches Stück fällt, aber gewiß nicht von dem Fraß der Engerlinge, ſondern von manch' anderer ihnen ſchädlichen Nahrung, die ſie dort finden, namentlich wenn ſie die Engerlinge und andere Nahrungsmittel unter den auf die Felder aufgeführten Düngerhaufen aufſuchen, in welchen manche giftige Pilze und Schwämme wachſen. Höchſt wahrſcheinlich aber müſſen wir das häufigere Fallen der ausgetriebenen Schweine im Sommer zunächſt wohl aus der Urſache erklären, daß die Schweine die Hitze nicht ertragen können, und, wenn ſie zur heißen Jahreszeit Tage lang auf dem Felde der Sonnenhitze ausgeſetzt bleiben, ohne jeden Tag die gehörige Zeit lang in die Schwemme getrieben zu werden, von den ſchädlichen Wirkungen der Hitze krank werden und abſtehen. Auch für die Enten und Hühner ſind die Käfer und die Engerlinge, wenn ſie ihnen vorgeworfen werden, ein ſehr willkommenes Futter. Nur iſt zu bemerken, daß man dem Hausgeflügel dieſe Nahrung nicht in allzugroßer Menge und nicht allein vorwerfen

Digitized by Google

darf, d. h. nicht, ohne daſs man ihm zwiſchenein des Tages auch wieder gewöhnliches Futter reiche, weil dieſe Nahrung ſtark auf das Eierlegen dieſer Vögel treibt, demnach bei allzureichlichem Fraß von Maikäfern und Engerlingen leicht Windeier entſtehen, oder die Hühner und Enten durch allzugroße Erhitzung erkranken und abſtehen können.

Auch kann man das ölartige, weißlichte Fett, das die Engerlinge und die Maikäfer in großer Menge enthalten, dadurch gewinnen, daß man einen Topf voll derſelben mit Stroh oder einem Tuch verſtopft, und umgekehrt über einen andern, in die Erde eingegrabenen Topf ſtellt, ſodann Feuer über dem erſtern und um denſelben herum anmacht, wodurch das Fett in den unteren Topf fällt. Dieſes Fett läßt ſich zu verſchiedenen Zwecken, z. B. als Schmiere für die Wagenräder u. dgl. benützen. Vorzüglich tauglich ſind eben deßwegen die in größerer Menge eingeſammelten Käfer und Engerlinge zu Bereitung von Seife, welche wegen des gelinden Fettes dieſer Inſecten zu verſchiedenen Zwecken, z. B. bei dem Walken der Tücher, mit Vortheil benützt werden könnte.

Wenn es ſich aber, ungeachtet dieſes, doch ſo ziemlich beſchränkten Nutzens für die menſchlichen Zwecke darum handelt, daß man durch die geeigneten Mittel die Maikäfer und die Engerlinge in den, für die menſchlichen Zwecke nöthigen Schranken hält, ſo wollen wir bei der Aufzählung dieſer Mittel und Maßregeln zuerſt diejenigen erwähnen, welche dem Uebel vorzubeugen geeignet, und alsdann von denjenigen reden, welche gegen das Uebel anzuwenden ſind, wenn es einmal in ſeiner ganzen Größe vorhanden iſt.

Zuerſt wird es unſtreitig gerathen ſeyn, diejenigen Thiere zu ſchonen, welche die natürlichen Feinde dieſer Inſecten ſind.

(Fortſetzung folgt.)

---

3. Die auf dem Leſezimmer des landw. Vereins in Karlsruhe befindlichen Zeitſchriften.

Dieſe ſind folgende:

Aus den Oeſtreichiſchen Staaten:

1) Verhandlungen der K. K. Landwirthſchafts-Geſellſchaft in Wien und Aufſätze vermiſchten ökonomiſchen Inhalts.
2) Neue Schriften der K. K. patriotiſchen ökonomiſchen Geſellſchaft in Böhmen.
3) Mittheilungen der K. K. Mähriſch-Schleſiſchen Geſellſchaft zur Beförderung des Ackerbaues, der Natur- und Landeskunde in Brünn.
4) Verhandlungen der K. K. Landwirthſchafts-Geſellſchaft für Steyermark in Grätz.
5) Oekonomiſche Neuigkeiten u. Verhandlungen von C. André in Prag.
6) Allgemeine Oeſtreichiſche Zeitſchrift für den Landwirth, Forſtmann und Gärtner von Mayer.
7) Allgemeines Forſt- und Jagd-Journal von Liebich.

Aus den Preußiſchen Staaten:

8) Möglin'ſche Annalen der Landwirthſchaft.
9) Monatsblatt der K. Preußiſchen Märkiſch ökonomiſchen Geſellſchaft in Potsdam.
10) Schleſiſche Zeitſchrift für Landwirthſchaft, herausgegeben von Dr. Weber in Breslau.
11) Ueberſicht der Arbeiten der Schleſiſchen Geſellſchaft für vaterländiſche Kultur in Breslau.
12) Niederrheiniſcher Anzeiger für Staats- und Landwirthſchaftslehre, Natur- und Gewerbskunde von Dr. Kaufmann in Bonn.
13) Verhandlungen des Vereins zur Verbeſſerung des Gartenbaues in den K. Preußiſchen Staaten.
14) Allgemeine Gartenzeitung, herausgegeben von Otto und Dietrich in Berlin.

Aus den Sächſiſchen Staaten:

15) Schriften und Verhandlungen der ökonomiſchen Geſellſchaft im Königreich Sachſen.
16) Univerſalblatt für die geſammte Land- u. Hauswirthſchaft, von Dr. Schweitzer und H. Schubarth.
17) Allgemeine landwirthſchaftliche Zeitung von Rüder.
18) Archiv der deutſchen Landwirthſchaft von Pohl in Leipzig.
19) Hauswirthſchaftliche Neuigkeiten von Demſelben.
20) Landwirthſchaftliche Berichte aus Mitteldeutſchland von Ch. G. Gumprecht in Eiſenach.
21) Gemeinnützige Mittheilungen über Wein-, Obſt- und Gemüſebau, Bienenkunde, Feld- und Hauswirthſchaft von F. Häßler in Weiſſenſee.
22) Blumenzeitung von Demſelben.
23) Weiſſenſeer allgemeines Unterhaltungsblatt von Demſelben.
24) Weiſſenſeer Kreisblatt, ein Volksblatt für Thüringen, von Demſelben, und
25) das Pfennig-Magazin der Geſellſchaft zur Verbreitung gemeinnütziger Kenntniſſe.

Aus den übrigen Norddeutſchen Staaten.

26) Landwirthſchaftliche Blätter für die Herzogthümer Schleßwig und Holſtein.
27) Hippologiſche Blätter von Holmer in Kiel.
28) Zeitung für Pferdeliebhaber von Wachenhuſen.
29) Celliſche Nachrichten für Landwirthe, beſonders im Königreich Hannover.
30) Land- und forſtwirthſchaftliche Zeitſchrift für Norddeutſchland, zunächſt für Braunſchweig, Hannover und die angrenzenden Länder, redigirt von Dr. Sprengel.
31) Neue Annalen der Mecklenburgiſchen Landwirthſchafts-Geſellſchaft.
32) Landwirthſchaftliche Blätter von Kiel.

Aus den Heſſiſchen Staaten:

33) Landwirthſchaftliche Zeitung für Kurheſſen.
34) Zeitſchrift für die landw. Vereine im Großherzogthum Heſſen, herausgegeben von Pabſt.
35) Allgemeine Wochenſchrift für Land- u. Hauswirthſchaft und die einſchlagenden Gewerbe für Deutſchland, die K. K. öſtreichiſchen Staaten, die Schweiz ꝛc., von Ladiges.
36) Deutſche Zeitſchrift für die geſammte Thierheilkunde von Dr. Buſch in Marburg.
37) Zeitſchrift für die geſammte Thierheilkunde und Viehzucht von Dr. Nebel und Dr. Vix in Gießen.

Von Naſſau:

38) Das landwirthſchaftl. Wochenblatt für das Herzogthum Naſſau.

Von Baiern:

39) Neues Wochenblatt des landw. Vereins in Baiern.
40) Correſpondenzblatt der Geſellſchaft für Verbeſſerung der Seidenzucht in Baiern.
41) Der Obſtbaumfreund von der praktiſchen Gartenbau-Geſellſchaft in Frauendorf.
42) Allgemeine deutſche Gartenzeitung von derſelben.
43) Allgemeine polytechniſche Zeitung von Leuchs in Nürnberg.
44) Unterhaltungen und Mittheilungen von und für Baiern.

Aus Würtemberg:

45) Correſpondenzblatt des landw. Vereins in Würtemberg.
46) Wochenblatt für Haus- u. Landwirthſchaft, Gewerbe und Handel.
47) Feld- und Gartenzeitung für Jedermann von E. Schmidlin.
48) Vorwärts. Ein Volksblatt für Stadt und Land von Dr. Hahn.

Aus der Schweiz:

49) Schweizeriſche Zeitung für Landwirthſchaft und Gewerbe, herausgegeben von

Digitized by Google

dem landw. Verein des Cantons St. Gallen.

Aus Frankreich und Belgien:

50) Journal d'agriculture, d'horticulture, d'oeconomie rurale et des manufactures des Pays-Bas. Publié sous la direction de la société agricole de Bruxelles.
51) Journal d'agriculture pratique.
52) Annales de la société d'horticulture de Paris.
53) Memoires de la société des sciences, de l'agriculture et des arts du departement du Bas Rhin.

Einheimiſche Blätter:

54) Großh. Staats- und Regierungsblatt.
55) Verordnungsblatt für die Domänenverwaltungen.
56) Verordnungsblatt der Forſt- u. Bergwerksdirektion.
57) Verordnungsblatt der Forſtpolizeiverwaltung.
58) Annalen der Großherz. Badiſchen Gerichte.
59) Landtagszeitung von Baden.
60) Der National-Oekonom. Eine Monatsſchrift über Völkerreichthum, Finanzweſen und Oekonomiepolizei von Dr. Morſtadt in Heidelberg.
61) Das Unterhaltungsblatt von Karlsruhe.

Sodann außer vorſtehenden Zeitſchriften nachfolgende Intelligenz- u. Wochenblätter:

62) Das Intelligenzblatt von Karlsruhe.
63) Der Pforzheimer Beobachter.
64) Das Wochenblatt von Bruchſal.
65) " " " Durlach.
66) " " " Raſtatt.
67) " " für die Städte Baden und Gernsbach.
68) Das Wochenblatt von Lahr.
69) " " " Offenburg.
70) Das Nellenburger Intelligenzblatt.
71) Das Heilbronner Intelligenzblatt.

Das Leſezimmer, in welchem vorſtehende Schriften aufgelegt ſind, befindet ſich im Gelaſſe des landw. Vereins, Schloßſtraße Nr. 26, und iſt für die Mitglieder des Vereins, wie für diejenigen, welche durch dieſelben eingeführt werden, den ganzen Tag offen.

---

4. Weinmuſterung zu Bruchſal den 10. Mai 1835.

Von dem landw. Ortsverein dahier wird am 10. Mai Vormittags die erſte Weinmuſterung des vorjährigen Gewächſes für den Landestheil zwiſchen der Murg und Kraich abgehalten werden.

Wir laden daher alle Weinkenner und Freunde des Weinbaues hiezu ein und fordern insbeſondere die verehrlichen Weinpflanzer des obigen Bezirks auf, die Proben ihres ſelbſt erzogenen 1834r Weines in verſiegelten Flaſchen verſehen mit den nöthigen Atteſten, auch etwaigen Notizen über deſſen Erzeugung und bisherige Behandlung, wo möglich den Tag vor der Muſterung im Gaſthauſe zur Roſe dahier, abgeben zu wollen.

Zugleich erlaſſen wir an diejenigen der verehrlichen Weinpflanzer, welche ihre Weine abzuſetzen wünſchen, die weitere Einladung, ihren Proben eine Angabe des verkäuflichen Quantums und Preiſes derſelben beifügen zu wollen, um die der Muſterung anwohnenden Kaufliebhaber bei Unterſuchung der Proben hierauf aufmerkſam zu machen, und ſo vielleicht einen Abſatz ſolcher Weine veranlaſſen zu können.

Bruchſal, den 20. April 1835.

Der Vorſtand des landw. Ortsvereins:
Urſini.

---

5. Todesfall.

Geſtorben den 27. April 1835 Johann Baptiſt Barba, Sekretär, Verwalter und Kaſſier der Centralſtelle des landwirthſchaftlichen Vereins, an Lungengeſchwüren, 26 Jahre alt.

Digitized by Google

Berichtigung.

In Nr. 17, S. 135, Sp. 2, Z. 10 von unten, iſt zu leſen, ſtatt Sieden, »Faulen.«

Landesprodukten-Preiſe.

Vom 21. bis 27. April 1835 koſtete:

zu	Heu, der Centner. fl.	kr.	Kartoffeln, der Seſter. fl.	kr.	Kornſtroh, à 100 Bund. fl.	kr.	Hopfen, der Centner. fl.	kr.	Mohnſamen, das Malter. fl.	kr.	Reps, das Malter. fl.	kr.
Conſtanz .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ueberlingen	1	30	—	6	22	—	—	—	18	40	17	30
Radolphzell	1	36	—	6	—	—	—	—	—	—	—	—
Möskirch .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Stockach .	1	40	—	8	24	—	—	—	—	—	—	—
Engen . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Bonndorf	1	30	—	7	—	—	—	—	—	—	—	—
Löffingen .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Villingen	1	20	—	7	33	—	—	—	—	—	16	—
Rheinheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lörrach . .	1	36	—	10	33	20	—	—	—	—	—	—
Müllheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Staufen .	—	-	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Freiburg .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Emmend.	1	24	—	10	23	20	—	—	—	—	22	—
Endingen	—	—	—	9	—	—	—	—	—	—	—	—
Ettenheim	2	12	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lahr . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Wolfach .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Gengenbach	—	—	—	12	—	--	—	—	21	15	—	—
Offenburg	1	48	—	10	22	—	—	—	—	—	—	—
Oppenau .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Oberkirch	1	48	—	—	20	—	—	—	—	—	—	—
Achern .	1	48	—	10	28	-	—	—	23	—	20	—
Bühl . .	2	—	—	12	30	—	—	—	—	—	—	—
Baden . .	2	-	—	14	26	40	—	—	—	—	—	—
Gernsbach	1	56	—	15	23	—	—	—	—	—	—	—
Raſtatt .	2	—	—	14	25	—	—	—	—	—	—	—
Karlsruhe	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Pforzheim	2	30	—	20	—	—	—	—	—	—	—	—
Durlach .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Bruchſal .	2	30	—	15	24	—	30	—	22	-	23	—
Mannheim	2	-	—	15	25	—	23	—	—	—	—	—
Heidelberg	1	49	—	—	18	20	—	—	—	—	—	—
Mosbach .	2	30	—	20	25	—	—	—	—	—	—	—
Wertheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Durchſchnitt	1	52	—	12	25	10	26	30	21	11	19	25

Getreide-Preiſe.

Vom 21. bis 27. April 1835 koſtete das neubadiſche Malter:

zu	Weizen. fl.	kr.	Kernen. fl.	kr.	Korn. fl.	kr.	Gerſte. fl.	kr.	Dinkel. fl.	kr.	Haſer. fl.	kr.
Conſtanz .	—	—	—		—	—	—	—	—	—	—	—
Ueberlingen	—	—	9	24	5	55	5	45	—	—	3	42
Radolphzell	—	—	9	24	5	57	6	32	—	—	4	20
Möskirch .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Stockach .	—	—	8	38	—	—	6	—	—	—	3	53
Engen . .	—	—	—	-	—	—	—	—	—	—	—	—
Bonndorf	—	—	9	—	7	—	6	20	—	—	3	50
Löffingen .	—	—	9	30	7	—	5	40	—	—	4	30
Villingen	—	—	9	23	6	30	5	40	—	—	4	34
Rheinheim	—	—	8	55	—	—	—	—	—	—	—	—
Lörrach . .	—	—	10	12	—	—	—	—	—	—	—	—
Müllheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Staufen .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Freiburg .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Emmend.	10	40	—	—	6	50	5	40	—	—	4	40
Endingen	9	20	—	—	6	5	5	40	-	—	4	30
Ettenheim	9	20	10	30	6	10	5	30	—	—	—	—
Lahr . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Wolfach .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Gengenbach	10	-	10	38	7	30	—	—		—	5	—
Offenburg	9	58	10	40	—	-	6	6	—	-	4	42
Oppenau .	—	—		—	—	—	—	—	—	—	—	—
Oberkirch	9	15	10	30	6	—	6	—	—	—	4	30
Achern . .	—	—	—	—	7	30	6	--	4	48	5	—
Bühl . . .	10	18	11	—	7	30	7	—	4	48	5	—
Baden .	—	—	11	—	7	40	7	20	5	—	5	24
Gernsbach	10	20	10	56	7	36	7	20	4	42	5	—
Raſtatt .	9	56	10	48	7	20	7	—	—	—	5	—
Karlsruhe	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Pforzheim	—	—	10	—	—	—	6	40	4	24	4	48
Durlach .	—	—	—		—	—	—	—	—	—	—	—
Bruchſal .	—	-	9	50	7	12	6	56	—	—	4	50
Mannheim	8	15	—	—	6	30	6	1	4	8	4	49
Heidelberg	8	50	9	28	6	46	6	13	4	34	4	48
Mosbach .	—	—	8	11	5	14	—	—	3	49	—	—
Wertheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Durchſchnitt für Baden	9	39	9	53	6	45	6	16	4	32	4	38
Heilbronn	-	—	8	40	6	21	6	9	4	1	4	11
Mainz .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Schaffhauſ.	—	—	9	50	—	—	6	52	—	—	4	25

Druck von G. Braun.

N: 19. 1835.

Karlsruhe 8. Mai.

Landwirthſchaftliches Wochenblatt

für das

Großherzogthum Baden.

Herausgegeben von der Centralſtelle des landwirthſchaftlichen Vereins.

Inhalt: 1) Einiges über Krappbau. 2) Ueber die Mittel gegen die Verwüſtungen des Maikäfers. (Fortſetzung) 3) Anweiſung, auf Zink dauernde Schriftzüge zur Bezeichnung der Pflanzen zu ſchreiben. 4) Verkäufliche Bücher. 5) Landesproduktenpreiſe. 6) Getreidepreiſe.

2. Einiges über Krappbau.

Als ich mich, eines Geſchäftes wegen, im Winter 1820 mehrere Wochen in der Gegend von Zweibrücken aufhielt, bemerkte ich in meinem Gaſthauſe das häufige Eintreffen und Abgehen von reiſenden Kaufleuten, welche Krappeinkäufe machten, und hörte, daß der Krappbau dort nicht unbedeutend ſey, daß aber nicht ſo, wie in der Pfalz, der Krapp im rohen Zuſtande verwerthet, ſondern von den Produzenten ſelbſt gedörrt und erſt gegen den Januar hin an die Handelsleute verkauft würde. Ohne damals viel darauf zu achten, kam mir die Sache erſt bei Gelegenheit der Aufſätze über Krappbau in dem vorigen Jahrgang unſers Wochenblattes in Erinnerung, und ich bemühte mich ſeit dieſer Zeit, gewiſſere Nachrichten über die näheren Verhältniſſe des Krappbaues im Zweibrückiſchen einzuziehen. Was ich davon erfuhr, iſt zwar nicht vollſtändig, möchte aber manchem Krappbauer nicht ganz unintereſſant ſeyn, daher ich mich beeile, die geſammelten Notizen kurz mitzutheilen.

1) Zum Krappbau kann kein anderes als ſehr gutes Land genommen werden, von dem dort der Morgen 4—600 fl. koſtet.

2) Auf dieſes werden im Spätjahr 36 bis 40 einſpännige Karren guter Dünger, im Werthe von 1 fl. 30 kr. per Karren aufgefahren, und derſelbe noch vor Winter tief untergepflügt.

3) Wenn im Frühling der Acker mit dem Pflug gut zubereitet iſt, wird der Krapp im Mai geſetzt. Zu einem Morgen koſten die Pflanzen 30 bis 40 fl., die Bearbeitung des Bodens bis nach dem Setzen wird zu 7 fl. per Morgen gerechnet.

4) Im Sommer werden die Krappäcker von Unkraut rein gehalten, im Herbſte aber die Pflanzen mit der Erde aus den Gräben überworfen, die zwiſchen den Beeten ausgehoben ward, und worauf man beim Setzen ſchon Rückſicht nahm. Dieſe verſchiedenen Arbeiten werden noch zu weiteren 4 fl. angeſchlagen.

5) Im Mai des zweiten Jahres kann man die Setzlinge zu weiteren Anlagen ausrupfen.

6) In dem darauffolgenden Spätjahre wird der Krapp ſelbſt ausgemacht. (Die Koſten hiervon ſind nicht angegeben.)

7) Man nimmt bei guter Behandlung den Ertrag des Morgens zu 80 Centner Krapp an. Da keine Fabriken in der Gegend ſind, ſo dörren die Produzenten denſelben auf eigene Rechnung, entweder in beſonderen, ihnen gehörenden Dörrſtuben oder in Dörranſtalten, welchen für den Centner 2 fl. Dörrlohn bezahlt wird.

Der ſo zubereitete Krapp hält ſich zwei Jahre in gleicher Güte und Werth. Fünf Centner rohe Wurzeln geben einen Centner dürren Krapp.

8) Die Einrichtung der Krappdörren iſt äußerſt einfach und nicht koſtſpielig. Es werden in einem paſſenden Raume Laufgräben von Ziegelſteinen angebracht und dieſe mit Steinkohlen geheitzt. Ueber denſelben liegt ein Roſt von dünnen Stängelchen, auf welche der Krapp aufgelegt wird. Derſelbe braucht zum Dürrwerden vier Tage und muß alle ſechs Stunden gewendet werden.

9) Gedörrt kömmt die Waare auf den Speicher, der aber nicht zu luftig ſeyn darf, weil ſonſt zu viel an Gewicht verloren geht.

10) Im Winter, meiſt im Monat Januar, iſt die Zeit des Verkaufs, und alsdann ſtellt ſich der Preis feſt, der zwiſchen 16 und 20 fl. zu ſchwanken ſcheint. Der diesjährige ſtand auf 19 fl. (alſo die Krappwurzel im rohen Zuſtande zwiſchen 4 und 5 fl., da noch die Dörrkoſten, der Transport ꝛc. abzuziehen ſind.)

11) Wenn der Krapp in einem Jahre zu wenig gilt, laſſen die Produzenten die Waare öfters und in Hoffnung auf ſteigende Preiſe auf das nächſte liegen; doch ſcheinen keine größern Spekulationen in dieſer Hinſicht gemacht zu werden.

12) Meiſtens und am liebſten wird der Krapp nach Frankreich oder ins Badiſche abgeſetzt.

Sind dieſe Angaben alle richtig, ſo würde ſich der Krappbau für die dortige Gegend als ſehr vortheilhaft zeigen, wie folgende Berechnung beweiſt, und ich auch ſchon früher mehrmals hörte.

Die Einnahme, per Morgen 80 Centner grüner Krapp, gedörrt 16 Centner, betrüge per Centner 19 fl.	304 fl.
Hierzu die Ausbeute an Pflanzen, welche ich nur dem Einkaufe derſelben gleichſtellen will . . .	35 fl.
alſo zuſammen	339 fl.

Die Unkoſten beſtehen nach den vorſtehenden Angaben in folgenden:

1) 40 Karren Dünger, à 1 fl. 30 kr.	60 fl.
2) Bodenbearbeitung für das erſte Jahr	11 fl.
3) dito für das zweite Jahr, mit Ausmachen, im Anſchlage .	11 fl.
4) Pflanzen	35 fl.
5) Dörrlohn für 16 Centner, per Centner 2 fl.	32 fl.
	149 fl.

bliebe alſo in zwei Jahren für Bodenrente 190 fl., nebſt der nicht angeſchlagenen Beſſerung des Ackers für die künftige Ernte.

Trotz dieſem gewiß günſtigen Reſultate ſcheinen Verhältniſſe in dortiger Gegend obzuwalten, nach welchen der Krappbau nicht im Rufe beſonderen Erträgniſſes bei den Bauern ſelbſt zu ſtehen ſcheint. Es wird angeführt, daß die Dörfer, in denen viel Krapp gezogen wird, zu den ärmeren gehören, auch behauptete ein Bauer aus der Gegend von Landſtuhl, daß bei den jetzigen Stroh- und Fruchtpreiſen ein Morgen Getreidefeld mehr ertrüge.

Es ſollen ferner jetzt mehr die Reicheren Krappbau treiben, um ihre Felder zu verbeſſern. Bei den ziemlich bedeutenden Vorlagen ſcheint dies natürlich, beſonders, da auch die Waare ſelbſt zur Aufbewahrung Raum erfordert und nicht zu jeder Zeit verkäuflich iſt.

Es wäre intereſſant, an Ort und Stelle dieſe verſchiedenen, ſich theilweiſe widerſprechenden Angaben genauer zu unterſuchen; vielleicht fände man dort die Urſache, warum der Krappbau überhaupt, trotz aller

Aufmunterung; doch nie recht Wurzel faſſen will. Wenden wir uns in unſere Gegend, ſo ſcheint demſelben Folgendes entgegen zu ſtehen:

1) Haben wir mehrerlei Handelspflanzen, die wenigſtens öfter, ohne zweijährigen Verlag und mit weniger Arbeit und Koſten, eben ſo viel rentiren, als der Krapp.

2) Sind die hieſigen Krappbauern, da ſie ihr Erzeugniß nicht aufheben können, und deßhalb ganz dem Willen weniger Fabrikanten anheim gegeben ſind, ſchon öfters durch geringe Preiſe von dem Bau abgeſchreckt worden.

3) Scheint der Anbau ſelbſt zum Theil wenigſtens nicht zweckmäßig betrieben, die Felder vielleicht zu wenig gedüngt zu werden. Jedenfalls iſt es auffallend, daß ſich bei den verſchiedenen Angaben über die Krappernte vom vorigen Jahre nur eine einzige findet, welche die Zahl von 80 Centner per Morgen erreicht. (Die übrigen ſchweben zwiſchen 30—60 Centnern.) Im Gegentheil aber ſollte man meinen, daß unſer wärmeres Klima und milderer Boden dem Gedeihen der Krappwurzel viel günſtiger wäre, als das Zweibrückiſche, daß man daher hier ein bedeutend größeres Quantum auf einer gegebenen Fläche ziehen könnte, als dort.

4) Trägt vielleicht auch die Veraltung der Krappwurzel durch einen zu langen Anbau in einem und demſelben Verhältniſſe an dem Minder-Ertrag die Schuld. Treffen wir doch auch ein ähnliches Verhältniß bei dem Weinſtock und einigen Arten deſſelben. Denn das Abnehmen des Ertrags an Krapp, wenn derſelbe länger in einer Gemeinde gebaut wird, iſt doch nicht allein auf den Boden ſelbſt zu ſchreiben, denn alsdann müßte man überzeugt ſeyn, daß derſelbe immer auf einem und demſelben Acker gebaut worden iſt, und außerdem ſpricht gerade der Zweibrückiſche Krappbau dagegen, der ja auch ſchon ſeit langer Zeit dort beſteht.

Wenn aber ſchon in den letzten Jahren z. B. der Tabaksbau mehr abwarf, als der Krappbau, ſo weiß unſer Landmann aus Erfahrung, wie unklug es iſt, Alles auf den Anbau einer einzigen Handelspflanze zu ſetzen, denn er wird ſich, um bei dem Tabaksbau ſtehen zu bleiben, noch ſehr wohl erinnern, wie unwerth der Tabak vor einigen Jahren war. Deßwegen vernachläſſige er die Kultur des Krapps keineswegs. Es kann eine Zeit kommen, in welcher dieſes Produkt mehr als alle übrigen einträgt. Aber er ſuche auch die Schwierigkeiten wegzuräumen, welche deſſen Erträglichkeit hemmen; er ſuche ſich hauptſächlich durch Einführen des Krappdörrens eine größere Concurrenz und Freiheit im Verkauf ſeines Produktes zu verſchaffen (daß dies möglich iſt, zeigt die Erfahrung), ſo wie er auch auf den Anbau ſelbſt eine größere Sorgfalt zu wenden hat. Für die Bezirksabtheilungen unſeres landw. Vereins wäre es aber eine ſchöne Aufgabe, durch vergleichende Verſuche mit Anbau im Großen (wenigſtens von einem halben Morgen jeder Verſuch) die Fragen zu löſen, welches die beſte Art der Krappkultur wäre, und ob eine Verjüngung des Krapps ſelbſt, theils durch Samen, theils auch nur durch Pflanzen aus anderen entfernteren Gegenden günſtigen Einfluß auf den Mehr-Ertrag deſſelben hätte. Dieſen Verſuchen würden Muſteranlagen für Privat-Krappdörren von ſelbſt folgen, und der Landmann hier Gelegenheit haben, die Behandlung des Krapps auch nach dem Ausmachen auf dem Felde kennen zu lernen.

Weinheim im April 1835.

L. v. Babo.

---

2. Ueber die Mittel gegen die Verwüſtungen des Maikäfers.

(Fortſetzung.)

Hier dürfen wir gewiß den Fledermäuſen, den Maulwürfen, den Spitzmäuſen, den Igeln, ferner den kleinern Raubvögeln, namentlich den Eulenarten, ſodann den Nachtſchwalben, den Meiſen, Spechten, Krähen, Sperlingen u. ſ. w., endlich auch den verſchiedenen, größeren und kleineren Laufkäferarten das Wort reden. Dieſe und andere, durch Vertilgung ſchädlicher Thiere

ausnehmend nützlichen Geſchöpfe zu tödten, iſt eben ſo thöricht und verkehrt, wie wenn ein Unwiſſender oder Muthwilliger eine, durch den Volksglauben zum Glück in Schutz genommene Schwalbe oder einen Storch tödten wollte.

Eines der wirkſamſten vorbeugenden Mittel iſt unſtreitig die Anordnung gemeinſchaftlicher, gleichzeitiger und allgemein in jeder Ortsmarkung betriebener Einſammlungen von Maikäfern zu der Zeit, wenn dieſelben noch im Schwärmen begriffen ſind, alſo ihre Eier noch nicht abgeſetzt haben. Zu dieſer Jagd würde unſtreitig die Jugend, unter Anführung dazu aufgeſtellter erwachſener Perſonen, am geeignetſten ſeyn*), und wir nehmen keinen Anſtand, dieſe nützliche und zweckmäßige Beſchäftigung der Jugend hier dringend zu empfehlen, und zwar namentlich im Gegenſatz gegen die allzuhäufigen zweckloſen Quälereien und grauſamen Spielereien, denen man die Maikäfer, aber auch andere unglückliche Käfer, ſo wie Schmetterlinge u. dergl. nur allzuoft unter den Händen junger Thierquäler preisgegeben ſieht, welche mit dieſen geringſcheinenden Thieren anfangen, ein grauſames Spiel zu treiben, um damit bei ihres Gleichen, bei Menſchen, aufzuhören. Für jeden Scheffel geſammelter Maikäfer dürfte von Gemeindewegen eine Prämie ausgeſetzt werden, welche hinreichend wäre, um dieſem Geſchäfte die nöthige Aufmunterung zu geben**). Oder könnte die polizeiliche Anordnung getroffen werden, daß jeder Einwohner oder jeder Grundbeſitzer nach dem Flächenraum ſeines Grundbeſitzes oder nach der Zahl ſeiner Familienglieder und Dienſtboten ein beſtimmtes Quantum geſammelter Maikäfer dem Ortsvorſteher einzuliefern hätte, und erſt das, was über das geforderte Quantum eingeliefert würde, könnte durch Prämien belohnt werden*).

Die eingeſammelten Inſecten würden entweder auf die kürzeſte und ſchnellſte Weiſe vertilgt, oder könnten ſie auf irgend eine Art eine nützliche Verwendung erhalten. Wollte man ſie vertilgen, ſo würde es höchſt unzweckmäßig ſeyn, wie es ſchon vorgekommen iſt, die Maikäfer aus den Säcken, in welchen ſie eingebracht wurden, in Gruben zu ſchütten und zu verſcharren, indem ſich die Maikäfer in Kurzem wieder befreit haben würden. Man müßte ſie entweder zertreten, in Gruben mit Klöpfeln oder mit den Füßen zerquetſchen, oder in eigenen Gefäßen nach und nach zerſtampfen; oder man müßte ſie in den Säcken mit heißem Waſſer abbrühen, und könnte ſie alsdann in allen

*) Es iſt ein ungegründetes Vorurtheil, daß die Maikäfer, wenn ſie häufig in den Händen gehalten werden, ekelhafte Ausſchläge erregen; man kann ohne Scheu an das Aufleſen der Maikäfer gehen; die Entſtehung ſolcher Ausſchläge an den Händen und anderen Theilen des Körpers iſt eine Folge der Unreinlichkeit, man mag mit dieſen Käfern umgehen oder nicht, und wird durch Befolgung der, überhaupt für die Geſundheit höchſt nothwendigen Regeln der Reinlichkeit in jedem Fall vermieden werden.

**) So wird z. B. berichtet, daß die Stadt Marſeille im ſüdlichen Frankreich, wo die Heuſchrecken von Zeit zu Zeit ihre Verheerungen anrichten, ſchon in einem Jahre die Summe von 20,000 Franken (über 9000 fl.) an Prämien für das Aufſammeln der Heuſchrecken und ihrer Eier verwandte, welche erſtere in kleinen, walzenförmigen Behältern in die Erde legen. Wir führen dieſes Beiſpiel bloß deßwegen an, um zu zeigen, daß ſelbſt der Aufwand größerer Summen für Vertilgung ſchädlicher Thiere nicht nur als ſehr nützlich, ſondern ſogar als eine große Erſparniß angeſehen werden muß, weil dadurch allein ein vielleicht hundert- und tauſendfach größerer Schaden abgewendet werden kann. Angenommen, daß ein Maikäfer auch nur 30 Eier legt, und daß durch einen Menſchen täglich auch nur 1000 Käfer geſammelt werden können, wovon etwa die Hälfte eierlegend iſt, ſo können 10 Menſchen in einem Tage 10,000 Käfer, in 10 Tagen, der etwaigen Dauer des Maikäferfluges 100 000 Käfer, und mit dieſen anderthalb Millionen Eier für die Folgezeit vertilgen, eine Anzahl, welche übrig genug iſt, um als Engerlinge eine Ortsmarkung von Grund aus zu verwüſten.

*) Wie es in vielen Gemeinden mit dem Einfangen der Spatzen zu geſchehen pflegt.

Anm. d. Redaktion.

dieſen Fällen als Dünger auf den Feldern benutzen.

Noch beſſer würden ſie, abgebrüht, oder noch lebend, mit der nöthigen Vorſicht als Schweinefutter, oder Futter für das Hausgeflügel benützt, und ſo ein Theil der Auslagen an Prämien wieder gewonnen werden.

Höchſt wünſchenswerth wäre, wenn ſich Seifenſieder entſchlieſſen wollten, Seife aus denſelben, mit oder ohne Zuſatz von Talg, zu bereiten, wodurch, wenn dieſe Bereitung einmal im Gang wäre, der Ankauf der geſammelten Inſecten durch dieſe Gewerbsleute von ſelbſt den Reiz des Sammelns erwecken würde.

Das Sammeln der Käfer muß aber auf folgende Weiſe geſchehen. Des Morgens, zwei oder drei Stunden nach Sonnenaufgang fängt man an, die Obſtbäume auf der Markung, einen Baum nach dem andern, plötzlich und auf einmal, damit die Käfer ſich nicht anklammern, zu ſchütteln, und die heruntergefallenen Käfer ſorgfältig aufzuleſen. Jeder mit Aufleſen Beſchäftigte hat einen Sack von grober Leinwand, deſſen Oeffnung er mit der einen Hand verſchließt, ſobald er die mit der andern Hand geſammelten Käfer hinein gebracht hat. Auf Grasboden breitet man Tücher unter den Bäumen aus, weil die abgeſchüttelten Käfer ſich ſonſt leicht unter dem Graſe verkriechen könnten. Bei ſtarken Bäumen, welche nicht am Stamme geſchüttelt werden können, müſſen Leitern angebracht werden, indem die Rinde ſonſt leicht durch die hinaufkletternden und auf den Aeſten ſtehenden Menſchen während des Safttriebs zerſtört werden könnte, auch die Bewegung durch das Hinaufklettern die Käfer zu ſtärkerem Feſthalten veranlaſſen würde. Von den Leitern aus müſſen wo möglich alle Aeſte zugleich mit Raupen-Haken oder andern Werkzeugen gefaßt, und alle zugleich geſchüttelt werden. Die Käfer von den Bäumen mit Pfählen herunterzuſchlagen, iſt aus dem Grunde nicht zu rathen, weil auf dieſe Art manche Blüthe, manches Fruchtauge zu Grunde gerichtet würde. Dieſe Jagd müßte die ganze Dauer des Schwärmens über jeden Tag wiederholt werden. Am beſten iſt die Zeit zwiſchen 8 Uhr Morgens und 3 bis 4 Uhr Mittags, wo die Käfer in ihrem ſchlafähnlichen Zuſtande an dem Laube der Bäume hängen, und oft von einem leichten Windhauch abgeſchüttelt werden Auch die auf der Markung befindlichen Weiden, Pappeln und andere holztragenden, zur Zierde in Alleen gepflanzte, oder einzeln ſtehende Bäume, ſowie die in den Wäldern befindlichen, von den Käfern vorzugsweiſe beſuchten Bäume ſollten, wo es nicht anders ausführbar iſt; durch eigends dazu aufgeſtellte und nach dem Quantum der von ihnen eingelieferten Käfer belohnte Leute auf die angegebene Art gereinigt werden, zumal da es nicht ſowohl die in dichtem Waldbeſtande ſtehenden Bäume, ſondern mehr nur die vereinzelt, oder an den Waldrändern ſtehenden Eichen, Aborne, Vogelbeere u. a. ſind, welche von den Maikäfern beſucht werden. In den feuchten Waldboden legen die Käfer ihre Eier nicht, daher ſie ſich auch in den dichten Waldbeſtänden nicht aufhalten.

Von gutem Erfolge, wenn es ſich davon handelt, einzelne Bäume, auf welche man beſondern Werth legt, vor den Beſuchen der Maikäfer zu ſichern, wäre das Beſtäuben derſelben während der 8 oder 14 Tage des Maikäferflugs mit Kalkſtaub, d. h. mit zerfallenem, gebranntem Kalk. Trotz dem, daß der gebrannte Kalk ätzend iſt, wird er, trocken auf die Bäume geſtreut, ihnen keinen Schaden bringen, und der erſte Regen wird den Staub wieder unſchädlich abwaſchen. Man hat dieſes Mittel mit Vortheil auch zu Abhaltung oder Vertilgung anderer, den Obſtbäumen ſchädlichen Inſecten, wie z. B. der Raupen, angewandt. Bäume, welche an den Landſtraßen ſtehen und von dem Straßenſtaube gehörig beſtäubt werden, ſind dem Inſectenfraß weit weniger ausgeſetzt als andere, und werden, wenn ſie zur Zeit des Maikäferflugs ſchon dicht beſtäubt ſind, von den Käfern niemals beſucht. Der feine erdigte Staub fällt den Maikäfern leicht in ihre Luftlöcher und

iſt ihnen bei dem Benagen der Blätter zuwider.

Zur Abhaltung der Käfer von dem Erdboden, damit dieſelben ihre Eier nicht hineinlegen, hat man mehrere Mittel vorgeſchlagen, welche jedoch, wie leicht erſichtlich ſeyn wird, nur auf beſchränkteren Gütern, nicht aber bei einer ausgedehnteren Landwirthſchaft anwendbar ſeyn dürften, wenn ſie gehörig durchgeführt werden ſollen.

Namentlich gehört hieher die Bedeckung des Bodens mit ſchweren Bodenarten und Laub. Von beſſerem Erfolg als dieſe und zwar nicht nur zur Abhaltung der Maikäfer, ſondern auch zur Düngung oder Beſſerung des Bodens ſelbſt, hat ſich das Ueberführen des Feldes mit Dingen bewährt, welche theils durch ihren Geruch, theils durch ätzende Eigenſchaften dem Maikäfer widerlich ſind, und ihn ſicher abhalten, auch wenn ſie nicht gerade in einer gleichförmigen Decke über dem Felde ausgebreitet werden. Hieher gehören die ſchon oben erwähnten Materialien: Hallerde, Hallbötzig, Dornſchlag, die übrigbleibenden Flüſſigkeiten und Bodenſätze von Salpeterſiedereien, Tabaksfabriken, chemiſchen Fabriken, ferner die Torf- und Steinkohlenaſche, die Holzaſche, der Aeſcherich von der Laugenbereitung, das Seifenwaſſer und die gebrauchte Lauge von den Hauswaſchen, welche man überhaupt niemals wegſchütten ſollte, beſonders auch der Ofenruß; lauter Dinge, welche zugleich mehr oder weniger zur Beſſerung des Bodens beitragen, und daher da, wo man ſie hat, und ohnehin anzuwenden gewohnt iſt, gerade zu der Zeit im Frühjahr auf die Felder gebracht werden könnten, wo die Maikäfer zum Vorſchein kommen und ſchwärmen. Auch das oben erwähnte Aufſchütten von gut gegohrner Gülle oder Miſtjauche, ferner von (mit Waſſer) verdünntem, gut gegohrnem, flüſſigem Dünger aus den Abtritten auf die noch nicht angepflanzten, oder auf die ſchon mit Hackfrüchten (Rüben, Welſchkorn, Kartoffeln u. ſ. w.) bepflanzten Felder, wird zu der Zeit des Maikäferfluges durch den ſtarken Geruch die Käfer von ſolchen Bodenflächen abhalten. Die mit Winterſaat angeſäeten Getreidefelder, wenn ſie zu der Zeit des Maikäferfluges ſchon etwas hoch und dicht ſtehen, brauchen nicht mit dieſen Mitteln verſehen zu ſeyn; ſie werden vor den Maikäfern wegen der größeren Feuchtigkeit und Kühlung des Bodens gemeiniglich gemieden. Stehen die Saaten jedoch dünne oder noch niedrig, ſo wird ihnen das Beſchütten mit den genannten Flüſſigkeiten um dieſe Zeit auch als Dungmittel nur förderlich werden.

In Betreff der Wieſen hat man vorgeſchlagen, dieſelben für die Dauer des Maikäferflugs zu wäſſern. Es iſt zu bedauern, daß eine regelmäßige und durchgängige Wäſſerung der Wieſen noch nicht in allen Gegenden, wo ſich Gelegenheit dazu darbietet, eingeführt iſt. Nicht nur würde die Wäſſerung als Mittel gegen die Abſetzung der Maikäfereier wohl das ſicherſte ſeyn, ſondern auch dem Erzeugniß der Futterpflanzen durch Erſparung an Dünger und deſto ſtärkere Verwendung deſſelben auf die übrigen Culturen, von ausnehmendem Vortheil werden. Es iſt leicht einzuſehen, daß es dem Maikäfer unmöglich wird, ſeine Eier auf eine gewäſſerte Wieſenfläche abzuſetzen; daher werden ſolche Wieſenflächen auch niemals von Engerlingen heimgeſucht werden. Wo demnach Wäſſerung der Wieſen eingerichtet iſt, darf dieſes Mittel mit allem Rechte für die Zeit des Maikäferfluges, alſo im April und Mai, empfohlen werden, und diejenigen höher gelegenen Punkte der Wieſenflächen, welche von dem Waſſer nicht wohl erreicht, könnten mittelſt der oben genannten, auf dieſe Stellen gebrachten ätzenden oder ſtark riechenden Mittel, deſto eher geſchützt werden, weil man alsdann eine deſto geringere Fläche damit zu verſehen hat. Ohnehin iſt das länger dauernde Wäſſern im Frühjahr bis in den Mai in Maikäferjahren ſchon der Graserzeugung wegen

von Vortheil, weil dieſen Jahren in der Regel ein oder mehrere trockenere, der Entwickelung der in dem Boden bereits vorhandenen Käfer-Bruten günſtige Jahrgänge vorausgegangen waren.

Wo aber keine Wäſſerung ausführbar iſt, oder ſo bald als für den genannten Zweck nöthig wäre, eingerichtet werden könnte, da iſt die *Ueberführung der Wieſen mit den oben genannten Dung- und Beſſerungsmitteln, unmittelbar vor der Zeit des Maikäferfluges, in jedem Fall zu empfehlen.* Die Hallerde, der Aeſcherich, die ſalzigen Düngungsmittel überhaupt, der Ofenruß, der Gyps, der gebrannte oder ungebrannte gepulverte Kalk, die Hornſpäne u. ſ. w. werden für die Wieſen, ſo wie für die künſtlich angebauten Futtergewächſe, Klee, Luzerne, Eſparſette u. a. ſchon an ſich vortheilhafte Beſſerungsmittel abgeben, wenn ſie von Zeit zu Zeit auf dieſelben gebracht werden. Wenn es ſeine Richtigkeit hat, daß der fortgeſetzte Gebrauch des Stalldüngers auf den Wieſen das Aufkommen der Engerlinge befördere und die Maikäfer anlocke, ſo wäre vielleicht überhaupt die Düngung mit Compoſtdünger, mit zuvor hinreichend verrottetem und mit Erde vermiſchtem Stalldünger, mit Straßenkehricht, mit Hornſpänen, mit Knochenmehl u. dgl. dem Düngen mit friſchem Stalldünger vorzuziehen, oder wäre dieſes nur ſeltener und in gehörigem Wechſel mit anderen nährenden oder reizenden Düngungsmitteln anzuwenden.

(Fortſetzung folgt.)

---

3. Anweiſung, auf Zink dauernde Schriftzüge zur Bezeichnung der Pflanzen zu ſchreiben.

Alle Gartenfreunde klagen darüber, daß ſie keine dauerhafte und zugleich wohlfeile Bezeichnung der Pflanzen finden können. Weder Holz, noch Schiefer, noch Eiſenblech, noch Porzellan erfülle die an eine ſolche Bezeichnungskraft zu machenden Forderungen, beſonders wenn die Pflanzen im Freien, den Abwechſelungen der Witterung ausgeſetzt, oder auch an feuchten Orten in Kellern, in warmen Häuſern ꝛc. ſtehen. Man hat daher ſchon Manches verſucht, um dieſem Uebelſtande abzuhelfen, und nach der Angabe des Franzoſen, Henri Braconnot, ſoll der Zink dasjenige Material ſeyn, das ſich zu dergleichen Bezeichnungen auf alle Weiſe empfiehlt; es iſt dauerhaft, wohlfeil und kann mit leichter Mühe auf eine unvergängliche Weiſe beſchrieben werden mit folgender Miſchung:

Man nehme pulveriſirten Grünſpan 1 Theil,
pulveriſirten Salmiak 1 Theil,
Kienruß ½ Theil,
Waſſer 10 Theile,

miſche das Pulver in einem Mörſer von Glas oder Porzellan untereinander, gieße etwas Waſſer hinzu, um eine gleichartige Maſſe hervorzubringen, und ſchütte, immer rührend, das Waſſer vollends hinzu. Wenn man mit dieſer Dinte die Zinktäfelchen oder Plättchen beſchreibt, muß man ſie vorher jedesmal umrühren.

Wenige Tage, nachdem ſie aufgetragen, erhält die Schrift eine große Dauerhaftigkeit. Statt des Kienrußes kann man auch andere färbende Subſtanzen nehmen.

(Univerſalblatt für die geſammte Land- und Hauswirthſchaft.)

---

3. Verkäufliche Bücher.

Von der Schrift des Herrn Amtmann *Hout* in Mannheim:

Aufmunterung zur Seidenzucht in Deutſchland,
beſonders
im Großherzogthum Baden,

beſitzt die Verwaltung des landw. Vereins noch einen Vorrath und gibt das Exemplar um den vom Verfaſſer herabgeſetzten Preis von 20 kr. ab.

Digitized by Google

Landesprodukten-Preiſe.

Vom 27. April bis 5. Mai 1835 koſtete:

zu	Heu, der Centner fl.	kr.	Kartoffeln, der Sester fl.	kr.	Kornſtroh, à 100 Bund fl.	kr.	Hopfen, der Centner fl.	kr.	Mohnſamen das Malter fl.	kr.	Reps, das Malter fl.	kr.
Conſtanz .	1	30	—	9	25	—	—	—	—	—	—	—
Ueberlingen	1	30	—	6	22	—	—	—	18	45	17	30
Radolphzell	1	40	—	6	—	—	—	—	—	—	—	—
Möskirch .	1	30	—	7	20	—	—	—	20	—	15	—
Stockach .	1	40	—	8	24	—	—	—	—	—	18	—
Engen . .	1	48	—	12	—	—	—	—	—	—	—	—
Bonndorf	1	30	—	7	—	—	—	—	—	—	—	—
Löffingen .	1	30	—	8	—	—	—	—	—	—	—	—
Villingen	1	20	—	7	36	—	—	—	—	—	16	—
Rheinheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lörrach . .	1	40	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Müllheim	2	—	—	12	33	20	—	—	—	—	22	—
Staufen .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Freiburg .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Emmend.	1	24	—	10	23	20	—	—	—	—	—	—
Endingen	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ettenheim	2	—	—	12	—	—	—	—	—	—	—	—
Lahr . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Wolfach .	1	50	—	15	—	—	—	—	25	—	—	—
Gengenbach	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Offenburg	1	48	—	8	22	—	—	—	—	—	—	—
Oppenau .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Oberkirch	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Achern .	1	48	—	10	28	—	—	—	22	—	23	—
Bühl . .	2	—	—	12	28	—	—	—	—	—	—	—
Baden . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Gernsbach	1	54	—	16	23	30	—	—	—	—	—	—
Raſtatt .	2	—	—	14	25	—	—	—	—	—	—	—
Karlsruhe	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Pforzheim	2	30	—	18	—	—	—	—	—	—	—	—
Durlach .	2	24	—	16	33	—	—	—	—	—	—	—
Bruchſal .	—	—	—	—	—	—	30	—	22	—	—	—
Mannheim	1	50	—	15	25	—	25	—	—	—	—	—
Heidelberg	1	48	—	—	15	—	—	—	—	—	—	—
Mosbach .	2	24	—	24	25	—	—	—	—	—	—	—
Wertheim	—	—	—	15	—	—	—	—	—	—	—	—
Durchſchnitt	1	48	—	12	25	31	27	30	21	33	18	35

Getreide-Preiſe.

Vom 27. April bis 5. Mai 1835 koſtete das neubadiſche Malter:

zu	Weizen. fl.	kr.	Kernen. fl.	kr.	Korn. fl.	kr.	Gerſte. fl.	kr.	Dinkel. fl.	kr.	Hafer. fl.	kr.
Conſtanz .	—	—	11	—	7	12	6	—	—	—	4	10
Ueberlingen	—	—	9	12	5	44	5	37	—	—	3	23
Radolphzell	—	—	9	4	5	30	6	15	—	—	3	50
Möskirch .	—	—	8	—	5	—	5	24	3	30	4	—
Stockach .	—	—	8	29	—	—	—	—	—	—	3	47
Engen . .	—	—	9	—	—	—	7	—	—	—	—	—
Bonndorf	—	—	9	—	7	—	6	20	—	—	4	—
Löffingen .	—	—	9	20	6	20	5	40	—	—	4	10
Villingen	—	—	9	9	—	—	5	25	—	—	4	27
Rheinheim	—	—	9	3	—	—	—	—	—	—	—	—
Lörrach . .	—	—	10	15	—	—	—	—	—	—	—	—
Müllheim	10	30	—	—	6	30	6	—	—	—	5	—
Staufen .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Freiburg .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Emmend.	11	—	—	—	7	—	6	—	—	—	4	20
Endingen	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ettenheim	9	20	10	50	—	—	5	30	—	—	—	—
Lahr . . .	10	6	10	45	—	—	5	54	—	—	4	45
Wolfach .	10	40	10	20	7	20	6	50	—	—	4	30
Gengenbach	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Offenburg	10	14	10	18	—	—	6	12	—	—	5	—
Oppenau .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Oberkirch	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Achern . .	—	—	—	—	7	30	6	—	4	42	4	48
Bühl . . .	10	12	10	30	7	12	—	—	4	36	5	—
Baden .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Gernsbach	10	—	10	30	7	40	—	—	4	35	5	—
Raſtatt .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Karlsruhe	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Pforzheim	—	—	10	4	—	—	6	48	4	25	5	—
Durlach .	9	30	9	43	6	40	6	30	—	—	4	49
Bruchſal .	9	30	9	57	7	10	6	50	—	—	4	48
Mannheim	8	15	—	—	6	34	5	50	4	6	4	34
Heidelberg	9	3	9	7	6	33	6	8	4	30	4	36
Mosbach .	—	—	8	26	—	—	—	—	3	49	—	—
Wertheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3	43
Durchſchnitt für Baden	9	52	9	38	6	41	6	7	4	17	4	26
Heilbronn	7	39	—	—	5	47	4	58	3	13	3	52
Mainz .	—	—	—	—	5	58	6	15	4	—	4	6
Schaffhauſ.	—	—	9	43	—	—	6	33	—	—	4	19

Druck von G. Braun.

N: 20. 1835.

Karlsruhe 15. Mai.

Landwirthſchaftliches Wochenblatt

für das

Großherzogthum Baden.

Herausgegeben von der Centralſtelle des landwirthſchaftlichen Vereins.

Inhalt: 1) Ueber die Mittel gegen die Verwüſtungen des Maikäfers. (Fortſetzung) 2) Ueber den Anbau der Luzerne. (Fortſ.) 3) Wein aus Kartoffeln. 4) Reſultate der Ablämmerung der Großherzoglich Badiſchen Landes-Stammſchäferei im Winter 1834/35. 5) Maulwürfe zu fangen. 6) Landesproduktenpreiſe. 7) Getreidepreiſe.

1. Ueber die Mittel gegen die Verwüſtungen des Maikäfers.

(Fortſetzung.)

Wenn aber einmal die Engerlinge auf Feldern, Gärten oder Wieſen in übergroßer Menge vorhanden ſind, welche Mittel ſind zu ihrer Vertilgung anzuwenden?

Es liegt in der Natur dieſes Uebels, daß daſſelbe erſt alsdann erkannt wird, wenn es in ſeiner vollen Wirkung vorhanden iſt. Die Ernte des Jahres, in welchem ſich dieſe Plage zeigt, iſt einmal auf den damit behafteten Stellen gänzlich verloren, und es handelt ſich nur darum, die weiteren Folgen des Uebels für den übrigen Verlauf des Jahres und für die künftigen Jahrgänge abzuſchneiden.

Zeigt ſich der Engerling auf Getreidefeldern oder in den übrigen Saatpflanzungen, oder in den Hackfrüchten in großer Menge, und verkündigt er ſich durch Abſterben der Pflanzen im Mai, Juni, Juli, oder auch im Auguſt, ſo iſt keine Zeit zu verlieren, denſelben unmittelbar anzugreifen, und möglichſt ſchnell, ſo lange er noch weiter oben unter der Erdoberfläche verweilt, zu vertilgen. Hiezu dient ſchleuniges Umpflügen oder Umgraben der angegriffenen Stellen.

Dabei iſt nothwendig zu einer gründlichen Entfernung der Engerlinge, daß Menſchenhände das Aufleſen beſorgen. Man könnte und ſollte hierbei die nämlichen Anordnungen treffen, welche oben im Betreff der Einſammlung der Käfer vorgeſchlagen worden ſind: nämlich Prämien für ein eingeliefertes Quantum Engerlinge, wenn ſolche von der Jugend, oder von freiwillig hiezu ſich entſchließenden, oder von eigends dazu aufgeſtellten Perſonen aufgeleſen werden; man könnte jedem Beſitzer eines

Grundſtücks, auf welchem die Feldpolizei angegriffene Stellen bemerkt, die Ablieferung eines verhältnißmäßigen Quantums von Engerlingen auferlegen, wenn derſelbe nicht ſchon aus eigenem Antriebe zum Umbrechen der verwüſteten Stellen ſchreiten würde. Die geſammelten Engerlinge würden auf dieſelbe Art, wie es oben von den Käfern angegeben wurde, vertilgt (zerquetſcht, zertreten, abgebrüht), und könnten als Dünger angewendet, noch beſſer jedoch nach und nach den Schweinen und dem Hausgeflügel gefüttert, oder von den Seifenſiedern, vielleicht vortheilhafter als die Käfer, zur Seifenbereitung benützt werden. Nach dem Aufleſen der aufgeworfenen Engerlinge würde *ſogleich hinter den Aufleſenden her* die Fläche geeggt werden, um die Erdſchollen zu zerkleinern und die darin noch ſteckenden Engerlinge gleichfalls an's Licht zu fördern. Mit dieſen müßte demnach eine Nachleſe gehalten werden, jedoch *ſogleich hinter der Egge her*, gleichwie auch die erſte Sammlung *ſogleich hinter dem Pfluge her* geſchehen muß, weil ſich die Engerlinge ſehr leicht und ſchnell, zumal im aufgelockerten Boden, wieder unter die Erde einarbeiten können.

Je früher das Umbrechen der angegriffenen Stellen in den Sommermonaten geſchieht, deſto beſſer und vortheilhafter iſt es, weil man alsdann, vom Juni oder ſelbſt Juli an, noch Zeit hat, das Feld mit einer ſchneller reifenden Fruchtart, mit Futterpflanzen u. dgl. zu beſamen, und demnach noch irgend eine Ernte für dieſes Jahr herauszuſchlagen, auch die Engerlinge im Juni und Juli ſich noch ſo weit oben unter der Erdoberfläche aufhalten, daß ſie mit jedem Pfluge oder Karſt gut erreicht werden können. Man laſſe jedoch bei dieſem Umbrechen eines halb gereiften Feldes keine Schonung eintreten, wenn etwa noch manche Pflanzen unverſehrt darauf ſtehen; es wäre dies eine übel angebrachte Sparſamkeit, und in jedem Fall eine, auf Unwiſſenheit über die Natur des Uebels beruhende Verkehrtheit, wenn man denken wollte: „beſſer iſt eine halbe, eine Viertels- oder Achtels-Ernte auf dem angegriffenen Felde, als wenn Alles umgebrochen werden ſoll.“ Denn, was im Juni, Juli etwa vom Engerling noch nicht zerſtört iſt, das holt er im Auguſt und September nach, und man hat ſtatt der gehofften halben, Viertels-Ernte u. ſ. w., *Nichts*, nicht einmal ein grünes Futter im Spätjahr, von deſſen Anpflanzung auf der angegriffenen Stelle man ſich durch jene falſche Rückſicht abhalten ließ.

Wollte man es vollends aus Scheu vor der Mühe bis zum Spätjahr, bis zur gewöhnlichen Beſtellung des Feldes, mit dem Umbrechen deſſelben anſtehen laſſen, und etwa alsdann durch tieferes Pflügen den Engerling noch erreichen, ſo haben ſich bis dahin die Engerlinge ſchon tiefer gezogen, als daß ſie mit irgend einem Pflug noch erreicht werden könnten, und man wird ſie im nächſten Jahre entweder als Engerlinge auf demſelben Felde auf's Neue und noch viel gefräßiger, oder als einen unzählbaren Schwarm Käfer haben, welcher ſeine Bruten auf's Neue in dieſe und noch andere Felder abſetzt. Schon zu Ende Auguſt, ſogar ſobald die Ernte anfängt gelb zu werden, iſt ihre Zeit vorüber, und ſie fangen an, ſich tiefer in den Boden zu ziehen.

Sind die angegriffenen Feldflächen von geringerer Ausdehnung, ſo daß der Pflug nicht wohl anwendbar wäre, ſo müßten dieſelben entweder mit dem Grabſcheit umgegraben werden, oder kann man da, wo Schweinezucht getrieben wird, *die Schweine auf ſolchen Stellen einpferchen*, welche die, um dieſe Zeit (Juni und Juli) nur etliche Zolle unter der Oberfläche befindlichen Engerlinge ſehr bald ausgewühlt und aufgezehrt haben werden. Nur iſt dabei, wie ſchon oben bemerkt wurde, nicht außer Acht zu ſetzen, daß die Schweine nicht allzulange der Sonnenhitze ausgeſetzt bleiben dürfen; die beſte Zeit zu dem Eintriebe der Schweinheerde in die Pferche iſt wohl der Morgen und der Nachmittag. Ueber die heiße Mittagszeit wird es nöthig ſeyn, die Schweine in's Waſſer zu treiben.

Andere vorgeſchlagene Mittel, z. B. das Uebergießen der angegriffenen Stellen mit ätzenden Flüſſigkeiten, Lauge, Salzſoole, Kalkwaſſer, Auflöſungen von Vitriol, Alaun u. dergl. würden unſtreitig zu koſtbar werden, auch haben ſie ſich bisher noch nicht hinreichend bewährt, und können höchſtens die Folge haben, daß die Engerlinge auswandern oder ſich tiefer in das Erdreich ziehen, weil dieſe Flüſſigkeiten von dem Erdboden eingeſchluckt werden, und daher nicht mit Sicherheit eine tödliche Wirkung auf die Engerlinge haben dürften, welche davon nicht unmittelbar getroffen werden. Eher noch wird das Ueberſtreuen der angegriffenen Stellen mit den oben angeführten ätzenden oder ſtarkriechenden Materialien, wie Hallerde, Aeſcherich, Torfaſche, Viehſalz, Ofenruß u. dgl., oder mit Gülle und Abtrittsdünger, mit Flüſſigkeiten aus den Färbereien, Gerbereien, Tabaksfabriken, chemiſchen Fabriken, im Stande ſeyn, die Engerlinge zwar nicht unmittelbar zu tödten, ſelbſt wenn man den Boden zuvor umbricht, doch wenigſtens von den beſchütteten Stellen hinweg auf andere zuſammen zu treiben, wo man ſie ſodann leichter, weil ſie alsdann dichter aufeinander gedrängt ſind, würde ausheben und ſammeln können. (Beſchluß folgt.)

2. Ueber den Anbau der Luzerne.

(Fortſetzung.)

Der Kalkboden iſt der eigentliche Luzerneboden und derjenige, den man den warmen zu nennen pflegt; in dieſem Boden wächſt und gedeiht die Luzerne am beſten.

Weil jedoch derſelbe in dieſſeitiger Gegend meiſtentheils leicht zu ſeyn pflegt, ſo muß er vor Anpflanzung der Luzerne (wie ſich der Landmann ausdrückt) ſchwer gemacht werden. Zu dieſem Zwecke wird eine dreijährige Vorbereitung *) erfordert, die vielleicht manchem Oekonomen zu weitſchichtig und zögernd ſeyn, ja ſogar ihn vom Luzernebau abhalten mag. Wenn man aber erwägt, daß ein gut zubereiteter Luzerneacker 12—15 Jahre im beſten Stande ſich erhält und bedeutenden Nutzen abwirft, während ſie in nachläſſig beſtelltem, oft gar nicht, oder nur ſtellenweiſe aufgeht, im beſten Falle aber kaum 6—8 Jahre andauert, ſo wird man jenes Opfer nicht leicht ſcheuen.

Im erſten Jahre wird ſpät im Herbſte der Acker tief gepflügt und im zweiten Jahre im Juni und Ende September das nämliche wiederholt. Iſt der Acker mager und kraftlos, ſo muß er bei jeder dieſer zwei letzten Arten ſtark gedüngt werden, bei etwas kräftigerem Boden jedoch nur das letztemal. Der Dung iſt jedesmal friſch unterzupflügen, und in der Zwiſchenzeit, wenn der Acker grün zu werden anfängt, ſtark zu eggen.

Im dritten Jahre wird Mitte Mai noch einmal gepflügt, und gleich in die friſche Art geſät.

Das Pflügen und Eggen ſollte in Böden dieſer Art, in ſo ferne dieſelben von Unkraut rein ſind, jedesmal bei feuchter Witterung vorgenommen werden. Iſt übrigens der Kalkboden ſchwererer Art, ſo iſt eine zweijährige Vorbereitung hinlänglich.

Der Sandboden iſt zum Luzernebau nicht ſo geeignet wie der Kalkboden *). Da er übrigens leicht bearbeitet und vom Unkraut gereinigt werden kann, ſo iſt eine zweijährige Vorbereitung hinlänglich; was auch, wie geſagt, bei ſchweren Kalkböden Anwendung findet.

Im erſten oder dem der Saat vorgebenden Jahre kann der Acker mit ſolchen Früchten angebaut werden, welche ihn nicht ſtark ausziehen und ſchwächen, z. B. Haber. Nach der Ernte werden die Stoppeln dieſer Vorfrucht ſeichte geſtürzt, das Land ſpät im Herbſt ſtark gedüngt und der Dung

*) Man vergleiche die hiernach folgende Anmerkung über die in dieſen und den nachſtehenden Zeilen angegebene Beſchaffenheit des Bodens und die für ihn nöthige verſchiedene Beſtellungsweiſe.

*) Daß auf Sandboden, ſelbſt ganz leichtem, ſehr ſchöne Luzerne gebaut werden könne, ſo bald ſie eine angemeſſene Behandlung findet, beweiſt das Beiſpiel der Pfalz. Anm. d. Red.

Digitized by Google

ſogleich friſch und tief untergepflügt. Anfangs des kommenden Frühjahrs iſt das Ackern zu wiederholen und Mitte Mai die Saat vorzunehmen. Das Eggen iſt in der Zwiſchenzeit nie zu unterlaſſen.

Eine Vermiſchung mit Thonboden, oder noch beſſer mit Thonmergel, wäre für ſolchen freilich von bedeutendem Nutzen; weil dieſes aber nicht überall auszuführen iſt, ſo iſt eine zweckmäßige Behandlung in den folgenden Jahren von Vortheil, was unten folgt.

Der zähe Thonboden iſt zum Futterbau überhaupt, ſo wie auch zur Luzerne am wenigſten geeignet und wo möglich immer mit andern Erdarten zu vermengen, wozu jeder leichte Boden tauglich iſt, z. B. Moorboden, Torfboden, auch Sand und Kies. Iſt dies nicht ausführbar, ſo iſt faſt nur ein Mittel bekannt, den Lettenboden zum Luzernebau tauglich zu machen, und das iſt das Ausfrieren und die Kalkdüngung.

Die Vorbereitung von Boden dieſer Art dauert, wie beim Kalkboden, 3 Jahre und iſt ganz nach jener Vorſchrift zu behandeln. Es iſt gewonnen, wenn ſolche Winter einfallen, wo der Boden recht ausfriert und gepulvert wird, auch iſt vorzüglich darauf zu ſehen, daß alles Pflügen und Eggen bei trockener Witterung geſchehe.

Die Kalkdüngung geſchieht auf folgende Art: der gebrannte Kalk, ſo wie er aus der Ziegelbrennerei kommt, wird haufenweiſe auf dem Acker abgeladen, was in dem Brachjahre zu jeder Zeit geſchehen kann, und mit friſchaufgefahrnem Ackerboden 1½ bis 2 Schuh hoch zugedeckt. Nach drei bis fünf Tagen werden dann die Haufen in eine lockere mürbe Maſſe verwandelt ſeyn, welche nun durchſtochen und auf den Acker ausgebreitet wird.

Dieſe Manipulation iſt zwar koſtſpielig, beſonders für jene, die weit von Kalkbrennereien entfernt ſind, übrigens bezahlt ſich die Auslage reichlich. *)

Zeit der Ausſaat.

Die beſte Zeit der Saat iſt in unſerer

*) Die Bedingungen in Abſicht auf die Beſchaffenheit des Bodens laſſen ſich kurz zuſammenfaſſen. Ein mehr ſandiger als thoniger, mehr leichter als ſchwerer, dabei reicher, tiefer, etwas, ſelbſt viel Steingerölle enthaltender Boden iſt der für die Luzerne am paſſendſten, wenn er zugleich weder im Ober- noch im Untergrunde das Waſſer lange zurückhält; von nicht minderer Bedeutung iſt die Beſchaffenheit des letztern ſelbſt. Je weniger der Untergrund zuſammenhängend iſt, um ſo freier und anhaltender können ſich die tiefgehenden Wurzeln darin verbreiten und dem Mutterſtocke immer neue Beſtandtheile zuführen. Von dieſer Geſchloſſenheit oder Nichtgeſchloſſenheit des Untergrundes hängt daher auch die längere oder kürzere Dauer der Luzerne hauptſächlich ab. Viele humoſen Theile in der Oberkrume vermögen ihr wohl in den erſten Paar Jahren einen freudigen Wuchs zu geben, aber nicht nachhaltig auf ihre Dauer zu wirken.

Was die der Luzerne zu gebende mehrjährige Vorbereitung betrifft, welche der Verfaſſer empfiehlt, ſo kann er hiebei wohl nichts Anderes im Auge haben, als eine auf die Luzerne in den ihrer Ausſaat vorhergehenden drei Jahren beſonders zu nehmende Rückſicht bei Auswahl der Vorfrüchte und Beſtellung des Feldes. Da ſich derſelbe hierüber ebenſowenig als über die der Luzerne vorangehenden Früchte beſtimmt ausgeſprochen hat, ſo fügen wir weiter folgende ergänzende Anmerkung bei.

Die paſſendſte Vorbereitung, welche der Luzerne gegeben werden kann, und die ſie auch allenthalben auf gut betriebenen Wirthſchaften findet, beſteht gewöhnlich darin, daß man in dem für ſie beſtimmten Lande zwei Jahre vor ihrer Ausſaat eine Hackfrucht, am beſten Kartoffeln (nöthigenfalls zweimal nacheinander) und nach dieſen eine Sommerfrucht folgen läßt, in welch letztere die Luzerne alsdann geſäet wird. Zu den Kartoffeln wird [illegible]üngt, und ſie ſind es welche ein tiefer[illegible]gen des Bodens am leichteſten ver[illegible]ie denn auch daſſelbe alle Kleearten lieben, und um ſo nöthiger iſt, je weniger der Untergrund für die Luzerne paſſend erſcheint. Da überdieß der Boden während der Vegetation der Kartoffeln mehrmals bearbeitet wird, ſo iſt nicht nur die Möglichkeit gegeben, die Luzerne in gehörig gedüngtes und von Unkraut reines Land zu bringen, demnach einer der erſten Bedingungen ihres ſicheren Gedeihens zu entſprechen, ſondern ſie genießt auch überdieß die Wohlthat der Ueberfrucht durch

Digitized by Google

Gegend die Mitte Mais *). Der Luzerne-Saamen geht bei günſtiger Witterung ſehr ſchnell auf, daher iſt das frühe Säen wegen der Nachtfröſte und anderer ungünſtiger Frühlingswitterung, ſowie auch wegen der Erdflöhe **) nicht zu empfehlen; die zarten Pflänzchen ſind ſehr empfindſam und müßten ſonach zu Grunde gehen. Das ſpätere Säen wäre noch mehr anzurathen, nur hat es den Nachtheil, daß im nämlichen Jahre kein Nutzen mehr zu erwarten iſt.

Bei der Ausſaat der Luzerne entſteht die Frage: ob ſie allein für ſich oder unter eine Ueberfrucht geſäet werden ſolle? die Erfahrung ſpricht für das Letztere, weil das Unkraut bei alleiniger Ausſaat der Luzerne, welches auch bei einer noch ſo ſorgfältigen Vorbereitung des Bodens nicht ganz unterdrückt wird, um ſo leichter die die Ueberhand gewinnen könnte, während die Ueberfrucht das Unkraut zurückhält und dem Klee nebenbei noch Schutz vor rauhen Winden, Sonnenhitze und Reifen gewährt.

Der Samen muß in friſchgepflügten Boden, doch wo möglich vor, als bei feuchter Witterung geſäet werden. Zuerſt wird die Frucht geſäet und untergeeggt (Gerſte iſt beſſer als Haber) und erſt dann der Kleeſaamen, welcher untergewalzt wird. Durch dieſe Behandlung erhält der Boden eine Bindung und Feſtigkeit, auch wird der Saamen gleichmäßig vertheilt, nicht vergraben und fällt nirgends zuſammen.

Saamen.

An Saamen muß doppelt ſo viel genommen werden, als beim rothen Klee, ſonach zu einem badiſchen Morgen 25—30 Pfund, vorausgeſetzt, daß er im mittägigen Frankreich gewachſen iſt; ſtammt er aber aus der Rhein- oder einer andern Gegend her, ſo werden 35 bis 40 Pfund erfordert.

Ein Landmann will beobachtet haben, daß der Luzerne-Saamen aus getrennten Geſchlechtern beſtehe, und nur die Hälfte wachſe *).

Die Gerſte muß ganz dünne geſäet werden, ſo daß nur $1/3$ des gewöhnlichen Saamens genommen wird. Vor dem Säen iſt ſie einzuweichen, und zwar ſo lange, bis ſich die Körner biegen laſſen, ohne zu brechen, ungefähr wie diejenige Gerſte, welche auf den Malzboden gebracht wird. Dadurch gehet die Frucht ſchnell auf, und hält die Erdflöhe, die den jungen Kleepflänzchen ſo gerne nachſetzen, gänzlich ab.

(Beſchluß folgt.)

---

die Gerſte, während dieſe ſelbſt in eine ihr ganz angemeſſene Stellung gebracht wird.

Das unmittelbare Düngen zu der Luzerne wäre übel angebracht, indem das Unkraut dadurch eben ſo ſehr als die Luzerne begünſtigt würde. Iſt der Acker gut und ebenſo im Stande, ſo bedarf die Luzerne keiner beſondern Düngung. Sie geht größtentheils nach der Tiefe, wo ohnehin der Dünger ſich weniger wirkſam zeigt. Ein kräftiges Düngen zu der letzten, der Luzerne vorhergegangenen Hackfrucht iſt das Beſte, was man thun kann. Haben die unmittelbaren Vorgänger der Luzerne den Boden nur kraftvoll und rein hinterlaſſen, ſo gilt es ihr gleich, welche es geweſen, und in welcher Ordnung ſie aufeinander gefolgt ſind.

Anm. d. Red.

*) Die Saat geſchieht gleichzeitig mit der der Gerſte, fällt daher, je nach der Gegend, in März, April oder Mai.

Anm. d. Red.

**) Eben dieſerhalb könnte die frühere Saat zu empfehlen ſeyn, da die Erdflöhe erſt mit Eintritt der wärmeren Jahreszeit ſich einſtellen, und die Luzerne dann bis dahin ſchon etwas erſtarkt iſt, denſelben alſo um ſo eher widerſtehen kann. Ein ſpätes Säen kann unter Umſtänden den Vortheil haben, daß das Saamenunkraut noch zum Keimen kommt, ehe die Saat geſchieht, bei der es dann vertilgt wird.

Anm. d. Red.

*) Die Befruchtung einer Pflanze erfolgt bei ihrer Blüthe, aus der dann die Frucht oder der Saamen entſteht.

Wenn daher von getrennten Geſchlechten die Rede iſt, ſo beziehet ſich dieß auf die Befruchtungswerkzeuge einer Pflanzenblüthe, nicht aber den Saamen, da nicht dieſer, ſondern nur erſterer befruchtet werden kann. Obige Anſicht iſt alſo durchaus irrig.

Anm. d. Red.

Digitized by Google

3. Wein aus Kartoffeln.

Der Gutsbeſitzer A. Krieg bei Augsburg brant nun aus Kartoffeln ſehr angenehme Weine, Eſſig, gutes Bier, Branntwein, Rum und macht auch Zucker aus denſelben. Er hat von dem landw. Verein von Baiern für dieſe Erfindungen bereits eine Prämie und Denkmünze erhalten. Jedermann hat Zutritt zu ſeinen Fabrikanſtalten. (A. d. allg. polyt. Z.)

---

4. Reſultate der Ablämmerung bei der Großh. Badiſchen Landes-Stammſchäferei im Winter. 1834/35.

Seit dem Uebergange der Landes-Stammſchäferei in die Verwaltung des landwirthſchaftlichen Vereins, im Spätjahr vorigen Jahres, waren die Mutterſchafe vom Merinosſtamm zu Trais bei Königsbach und Niefern bei Pforzheim aufgeſtellt.

	In Trais.	In Niefern.	Summe.
	Stuck.	Stück.	Stuck.
Von ihnen kamen zum Ritt, nach Abzug eines vor dem Lammen geſtorbenen Mutterſchafes	370	192	562
hiervon blieben gölte . . .	29	20	49
haben verlammt . . .	7	—	7
und unglücklich geboren . .	6	2	8
Zuſammen	42	22	64
Dieſe abgezogen, verbleiben noch an Müttern, von denen man Lämmer erhielt . .	328	170	498
werden hierzu die gefallenen Zwillinge gerechnet mit .	18	11	29
ſo ergibt ſich ein Geſammt-Lämmer-Erzeugniß von .	346	181	527
Hiervon ſtarben nun bis zur Beendigung des Lammens am 6. April	8	1	9
ſomit ergibt ſich auf dieſe Zeit ein Stand von	338	180	518
Unter dieſen Lämmern waren:			
1) männlichen Geſchlechts . und	150	96	246
2) weiblichen Geſchlechts .	188	84	272

	In Trais.	In Niefern.	Durchſchnitt.
	Stuck.	Stück.	Stück.
Aus vorſtehenden Ergebniſſen berechnen ſich nun nach Trocenten folgende Verhältniſſe.			
Von der angegebenen in Ritt gekommenen Schafzahl blieben:			
1) gölte	7,8	10,4	8,9
2) haben verlammt . . .	1,9	—	1,2
3) — unglücklich geboren	1,6	1	1,4
4) ſind Zwillinge gefallen .	4,9	5,7	5,2
5) — lebendige Lämmer zur Welt gekommen . . . und	93,6	94,3	93,7
6) hiervon bis 6. April geſtorben . . . . ſo daß noch	2,3	0,5	1,6
7) als Stand auf dieſe Zeit verbleiben	91.4	93.7	92,1
In Abſicht auf die Geſchlechter berechnen ſich auf 100 Stück Lämmer überhaupt.			
1) Stöhrlämmer	44,4	53.3	47.5
2) Kilberlämmer	55,6	46,7	52.5
auf 100 Kilberlämmer an Stöhrlämmern	79,7	114,3	110,5
auf 100 Stöhrlämmer an Kilberlämmern	125,3	87,5	90,4

Dieſen Reſultaten haben wir noch folgende Bemerkungen anzufügen. Auf das Göltbleiben der angegebenen Zahl von Schafen, welche indeſſen weder als günſtig noch als beſonders ungünſtig erſcheint, hat ohne Zweifel der Charakter der vorjährigen Jahreswitterung den meiſten Einfluß geäußert, und es iſt dies um ſo wahrſcheinlicher, als die ähnliche Erfahrung auch in andern Schäfereien und zum Theil noch in ungleich größerem Verhältniſſe gemacht worden.

Auffallend groß erſcheint die Zahl der Zwillinge, die ſich übrigens nicht weniger ſchön als die Uebrigen entwickelt haben, obgleich deren Aufzucht bei der geringen Zahl von Müttern, welche Lämmer verloren,

und als Ammen für jene verwendet werden konnten, ſeine Schwierigkeiten hatte.

Was die geſtorbenen Lämmer betrifft, ſo waren es nicht ſowohl beſtimmte Krankheits-Charaktere, wie z. B. die Lämmer-Lähme, Ruhr ꝛc., als vielmehr die verſchiedenen Lämmerkrankheiten, wie ſie in jeder Schäferei vorzukommen pflegen, welchen ſolche unterlagen. Als eine beſonders günſtige Erſcheinung können wir den Umſtand bezeichnen, daß die Lämmer ſämmtlich in dem Zeitraum eines Monats gefallen, und daß ſie daher in Abſicht auf ihren Nahrungszuſtand nicht allzuſehr verſchieden ſind, deßhalb auch ungleich bälder zuſammen gebracht werden konnten.

Es iſt dieß ein Vortheil, der bei den vorliegenden Verhältniſſen der genannten Schäfereien um ſo mehr zu beachten iſt, als die Lämmer ſchon frühzeitig auf die Waide gebracht werden mußten.

Jene nicht allzugroße Verſchiedenheit in ihrer Ausbildung wurde freilich am meiſten durch die Einrichtung befördert, daß die Lämmer auf dem Stalle je von gleichem Alter und gleicher Entwicklung in beſondere Abtheilungen gebracht worden, auf welche Art dann die ſchwächeren oder ſpäter gebornen beim Füttern durch die ſtärkeren und älteren Lämmer nicht verdrängt werden konnten, und daher in ihrer Entwicklung nicht zurück blieben.

Wenn wir nun nach vorſtehenden Verhältniſſen, zumal bei der freudigen Entwicklung ſämmtlicher Lämmer, ſo wie dem vollkommenen Geſundheits Zuſtande ihrer Mütter alle Urſache haben, mit den Reſultaten der heurigen Ablämmerung zufrieden zu ſeyn, ſo berechtigt uns jedoch hiezu weniger die Wollbeſchaffenheit der Lämmer.

Während ein nicht geringer Theil derſelben mit ziemlich rauher Wolle fiel, fand ſich unter ihnen eine nicht kleine Zahl ſcheckigter Lämmer, welche Erſcheinungen, letztere insbeſondere, als Spiel der Natur, zwar in jeder Schäferei, jedoch in der Regel um ſo weniger wahrzunehmen ſind, je höher die Veredlung derſelben geſtiegen iſt.

Die Reſultate der Ablämmerung des auf der Staatsſchäferei Niefern aufgeſtellten, im vorigen Jahre aus England gekommenen langwolligten Stammes werden wir mittheilen, ſo bald die erſt gegenwärtig bei dieſem Stamme vor ſich gehende Ablämmerung ihr Ende erreicht hat, wobei wir uns dann auch über die durch Einführung jenes Stammes beabſichteten Zwecke näher ausſprechen werden.

Vorläufig können wir bemerken, daß Geſundheit, Wollreichthum und Körper ſich in einem Zuſtande befinden, der unter den gegebenen Umſtänden bei Thieren, die ſich erſt acclimatiſiren müſſen, unſere kühnſten Erwartungen übertrifft.

Karlsruhe, den 4. Mai 1835.

Die Direktion:

Frhr. v. Ellrichshauſen.

vdt. C. Zeller.

5. Maulwürfe zu fangen.

Sehr oft geſchieht es, daß die Maulwurfsfänger nicht nur, im Verhältniß zu ihrer Arbeit und ihren Leiſtungen, übermäßig belohnt werden müſſen, weil ſich nur Wenige zur Beſorgung dieſes Geſchäftes verſtehen, ſondern daß dieſelben — nicht ſelten — nur wenige Maulwürfe auf die bisher übliche Fangart mit Schlüpfen fangen. Der Schaden, den dieſe Thiere auf den Wieſen durch das Aufſtoßen der Erde, und der Mäusfänger durch ſein Graben anrichten, um einen ſchicklichen Platz, der zur Stellung der Fallen geeignet iſt, aufzufinden, iſt oft ſehr groß. Um dieſem Uebelſtande abzuhelfen, bringe ich folgendes bewährtes und einfaches Mittel in Vorſchlag:

Man nehme Töpfe, die inwendig glaſirt, und oben etwas enge ſind, ſtelle ſie einige Zoll tief in die Erde, werfe lebendige Krebſe hinein, und decke ſie mit Raſen zu. Iſt einer gefangen, ſo lockt ſein Geſchrei bald mehrere herbei, die ſich zugleich mit fangen laſſen.

R.....

K. B.....r.

Digitized by Google

Landesprodukten-Preiſe.

Vom 5. bis 12. Mai 1835 koſtete:

zu	Heu, der Centner.		Kartoffeln, der Seſter.		Kornſtroh, à 100 Bund.		Hopfen, der Centner.		Mohnſamen das Malter.		Reps, das Malter.	
	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Conſtanz .	1	30	—	9	25	—	—	—	—	—	—	—
Ueberlingen	1	30	—	6	22	—	—	—	18	45	17	30
Radolphzell	1	36	—	6	—	—	—	—	—	—	—	—
Möskirch .	1	30	—	7	20	—	—	—	20	—	15	—
Stockach .	1	40	—	6	24	—	—	—	—	—	18	—
Engen . .	1	48	—	12	—	—	—	—	—	—	—	—
Bonndorf	1	[illegible]	—	7	—	—	—	—	—	—	—	—
Löffingen .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Villingen	1	24	—	7	40	—	—	—	—	—	16	—
Rheinheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lörrach . .	1	40	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Müllheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Staufen .	2	—	—	9	40	—	—	—	21	—	22	—
Freiburg .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Emmend.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Endingen	—	—	—	8	—	—	—	—	—	—	—	—
Ettenheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lahr . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Wolfach .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Gengenbach	—	—	—	12	—	—	—	—	—	—	—	—
Offenburg	1	48	—	8	22	—	—	—	—	—	—	—
Oppenau .	1	48	—	18	16	30	—	—	—	—	—	—
Oberkirch	1	48	—	—	20	—	—	—	22	—	23	—
Achern .	1	48	—	10	28	—	—	—	—	—	—	—
Bühl . .	2	—	—	12	28	—	—	—	—	—	—	—
Baden. .	1	40	—	12	25	—	—	—	—	—	—	—
Gernsbach	1	56	—	15	23	30	—	—	—	—	—	—
Raſtatt .	2	—	—	15	—	—	—	—	—	—	—	—
Karlsruhe	2	12	—	16	24	—	50	—	22	—	—	—
Pforzheim	2	30	—	20	—	—	—	—	—	—	—	—
Durlach .	2	24	—	16	33	—	—	—	—	—	—	—
Bruchſal .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Mannheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Heidelberg	1	46	—	—	15	—	—	—	—	—	—	—
Mosbach .	2	30	—	20	25	—	—	—	—	—	—	—
Wertheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Durchſchnitt	1	50	—	11	25	21	50	—	20	45	18	35

Getreide-Preiſe.

Vom 5. bis 12. Mai 1835 koſtete das neubadiſche Malter:

zu	Weizen.		Kernen.		Korn.		Gerſte.		Dinkel.		Haſer.	
	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Conſtanz .	—	—	10	40	7	8	5	54	—	—	4	10
Ueberlingen	—	—	9	15	5	15	5	12	—	—	4	15
Radolphzell	—	—	8	38	5	54	6	30	—	—	3	50
Möskirch .	—	—	8	—	5	—	5	24	3	30	4	—
Stockach .	—	—	8	19	—	—	—	—	—	—	3	48
Engen . .	—	—	9	—	—	—	6	15	—	—	—	—
Bonndorf	—	—	8	50	6	50	6	20	—	—	4	—
Löffingen .	—	—	9	10	7	—	5	30	—	—	4	10
Villingen	—	—	9	14	6	23	5	40	—	—	4	15
Rheinheim	—	—	9	5	—	—	—	—	—	—	—	—
Lörrach . .	—	—	10		—	—	—	—	—	—	—	—
Müllheim	10	30	—	—	6	30	6	—	—	—	—	—
Staufen .	10	50	—	—	6	40	6	—	—	—	5	—
Freiburg .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Emmend.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Endingen	9	30	—	—	6	10	5	40	—	—	—	—
Ettenheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lahr . . .	10	—	10	37	—	—	6	5	—	—	5	6
Wolfach .	10	36	10	20	7	30	6	50	—	—	4	30
Gengenbach	10	—	10	30	7	18	—	—	—	—	5	—
Offenburg	9	51	10	20	—	—	6	12	—	—	5	6
Oppenau .	—	—	10	36	7	—	—	—	—	—	5	12
Oberkirch	9	—	10	20	6	—	6	—	—	—	5	—
Achern . .	—	—	—	—	7	24	6	30	4	42	4	48
Bühl . . .	10	30	11	—	7	—	7	—	4	30	5	—
Baden .	10	20	10	48	7	50	6	40	—	—	5	24
Gernsbach	10	—	10	40	7	45	—	—	4	35	5	5
Raſtatt .	9	40	10	48	7	30	7	20	—	—	5	6
Karlsruhe	9	40	9	50	6	12	6	30	4	—	4	40
Pforzheim	—	—	10	—	—	—	6	48	4	24	5	—
Durlach .	9	30	9	45	6	45	6	30	—	—	4	43
Bruchſal .	9	8	9	33	7	—	7	—	—	—	4	48
Mannheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Heidelberg	8	53	9	—	6	38	6	17	4	33	4	31
Mosbach .	—	—	8	10	—	—	—	—	3	38	—	—
Wertheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3	38
Durchſchnitt für Baden	9	52	9	43	6	44	6	15	4	14	4	37
Heilbronn	8	43	8	44	6	3	6	12	3	54	3	49
Mainz .	7	32	—	—	5	41	5	—	2	58	4	4
Schaffhauſ.	—	—	9	37	—	—	6	21	—	—	4	19

Druck von G. Braun.

Digitized by Google

N° 21. 1835.

Karlsruhe 22. Mai.

Landwirthſchaftliches Wochenblatt

für das

Grossherzogthum Baden.

Herausgegeben von der Centralſtelle des landwirthſchaftlichen Vereins

Inhalt: 1) Die wichtigſten Grundſätze der Rindviehzucht, insbeſondere aber die der Paarung. 2) Ueber die Mittel gegen die Verwüſtungen des Maikäfers. (Beſchluß.) 3) Die Rotabaga und deren Ausſaat. 4) Abgabe von Runkelrübenſetzlingen. 5) Maulbeerſamen zu verkaufen. 6) Landesproduktenpreiſe. 7) Getreidepreiſe.

1. Die wichtigſten Grundſätze der Rindviehzucht, insbeſondere aber die der Paarung.

Die Rindviehzucht darf wohl als der wichtigſte Theil der Viehzucht angeſehen werden, wenigſtens iſt unter unſern vaterländiſchen Verhältniſſen der Betrieb einer Wirthſchaft kaum denkbar, wo das Rindvieh entbehrt werden könnte, ſey es in Abſicht auf die Nutzung oder die Arbeit, welche daſſelbe dem Landmann gewährt. Wenn es überhaupt eine unläugbare Wahrheit iſt, daß die Rindviehzucht in der Regel um ſo mehr den Vorzug behauptet, je ſtärker die Zertheilung der Güter vorangeſchritten und mit ihr die Kultur geſtiegen iſt, wenn ferner die Erfahrung lehrt, daß unter ſolchen Verhältniſſen ein ſehr kleiner Schäfereibetrieb verhältnißmäßig zu koſtbar und zu wenig lohnend iſt, auch überdieß den Schafen die Waide, auf der gerade die Wohlfeilheit ihrer Ernährung beruhen ſoll, um ſo weniger geſtattet ſeyn kann, je höher eben jene Kultur ſich gehoben hat, ſo ergibt ſich die Wichtigkeit der Rindviehzucht für den größeren Theil unſerer vaterländiſchen Landwirthe wohl von ſelbſt.

Im Allgemeinen darf indeſſen auch wirklich angenommen werden, daß ſich die verſchiedenen Betriebsarten der Viehzucht im Großherzogthum Baden ſo ziemlich in ein gerechtes Verhältniß geſetzt haben, indem wir z. B. namentlich die Schafzucht in denjenigen Theilen deſſelben am vorherrſchendſten finden, wo die Bevölkerung weniger ſtark und durch ſie die Zerſtückelung des Grund und Bodens nicht in dem Maaße zum Bedürfniß geworden, wie in andern Landestheilen. Eine nähere Unterſuchung hierüber liegt übrigens im vorliegenden Fall nicht in unſerem Zweck. Dieſer iſt vielmehr auf eine populäre Darſtellung der wichtigſten Grundſätze der Rindviehzucht gerichtet.

Möchte für die Nützlichkeit derſelben ſchon die Wichtigkeit des Gegenſtandes ſelbſt ſprechen, ſo iſt die Bearbeitung deſſelben mehr noch aus unſerer Ueberzeugung von einem

Digitized by Google

wahrhaft dringenden Bedürfniß hervorgegangen; einem Bedürfniß, das ſelbſt ein oberflächlicher Blick auf den Zuſtand unſerer vaterländiſchen Rindviehzucht nur zu deutlich darthun wird.

Vielleicht geben aber auch die nachfolgenden Zeilen hier und da Veranlaſſung zu einer weitern und nähern Verhandlung des einen oder des andern Gegenſtandes, und wenn wir ſchon hiedurch unſeren eigenen Zweck größtentheils erreicht ſehen würden, ſo wäre jenes überdieß um ſo wünſchenswerther und erfreulicher, als überhaupt dem vorliegenden Zweige des landw. Gewerbes diejenige Aufmerkſamkeit bis jetzt noch nicht in dem Maße geſchenkt worden iſt, welches die Bedeutung deſſelben mit Recht verdient.

Wir beginnen mit den *wichtigſten Regeln der Paarung*, indem wir dieſer ſpäter die *Grundſätze für die Aufzucht, Ernährung und Pflege des Rindviehes* anreihen, das Ganze aber mit einer *Entwicklung der verſchiedenen Benützungsarten deſſelben* beſchließen werden. Eine erſchöpfende Behandlung des Gegenſtandes kann jedoch nicht erwartet werden, was wir zum Voraus erinnern zu müſſen glauben; der Raum dieſes Blattes würde ihr entgegen ſtehen. Dagegen verweiſen wir diejenigen, welche ſpeciellere Belehrungen wünſchen, auf die dießfallſige Schrift des Großh. Heſſiſchen Oekonomieraths *Pabſt*: „Anleitung zur Rindviehzucht und die verſchiedenartige Benützung derſelben, Stuttgart 1829“, ein Werk, welches dieſelbe nach dem jetzigen Standpunkte der Wiſſenſchaft am vollkommenſten behandelt hat, und daher als das beſte deßfallſige empfohlen werden kann, wie wir daſſelbe auch hier zu Grund gelegt haben.

Die Paarung iſt nicht allein das Mittel zur Fortpflanzung des Thiergeſchlechts und Erhaltung der Raceeigenthümlichkeiten, ſie ſetzt vielmehr auch den Viehbeſitzer in Stand, dieſe Eigenthümlichkeiten entweder zu verändern, und zu vervollkommnen oder auf andere Thiere durch Kreuzung zu übertragen, ja ſelbſt neue Raçen hervorzubringen. Wie wichtig es daher ſey, die hierbei zu berückſichtigenden Grundſätze kennen zu lernen, geht aus der Natur der Sache hervor.

Viel, ja ſehr viel iſt in die Macht des Menſchen gelegt, und kann von ihm durch verſtändige Leitung der Paarung ſeiner Hausthiere, je nachdem es ſeinen Zwecken entſpricht, erreicht werden, während er im umgekehrten Falle ſowohl gegen andere zurückbleiben, als auch ſich ſelbſt noch offenbar ſchaden wird.

Das erſte Erforderniß bei einer vernünftigen Züchtung iſt, daß der Landwirth über die ihm vorgeſetzten Zwecke einig ſey, daß er alſo wiſſe, was er durch die Zucht erreichen will.

Dieſe Zwecke können, je nach ſeinen Verhältniſſen, entweder auf Milchergiebigkeit, Maſtfähigkeit, Zugkraft oder auch auf eine gewiſſe Vereinigung mehrerer oder faſt aller jener Eigenſchaften gerichtet ſeyn.

Das vorgeſetzte Ziel mag nun indeſſen ſeyn, welches es wolle, ihm muß man mit Ausdauer immer näher zu rücken ſuchen, wenn nicht unvorhergeſehene Umſtände eine Aenderung des Planes räthlich machen.

Daß man aber ſehr häufig gar kein beſtimmtes Ziel vor Augen habe, und gewiſſermaßen ſelbſt nicht wiſſe, was eigentlich erreicht werden ſoll, lehrt nur zu deutlich die tägliche Erfahrung, und man hat in der That nicht weit zu gehen, um ſich hievon überzeugen zu können. Wird auch hie und da im glücklichen Fall eine Zucht auf vernünftige Weiſe begonnen, und bis zu einiger Vollkommenheit durchgeführt, ſo geſchieht es doch ſelten, daß dieſe mit Ausdauer verfolgt wird. Man bleibt entweder auf halbem Wege ſtehen oder geht wieder zu etwas Anderem über. Oft wird auch dieſer oder jener Liebhaberei gefröhnt, und ſo dem blinden Zufall anheimgeſtellt, das wieder gut zu machen oder gar zu zerſtören, was man ſchlecht begonnen hat. Kann man ſich unter ſolchen Umſtänden noch wundern, warum es in der Regel ſo ſchwer hält, ein in ſeiner Art vollkommenes oder gewiſſermaßen ganz entſprechendes Vieh zu finden, und iſt

Digitized by Google

dieſer traurige Zuſtand nicht um ſo beklagenswerther, als uns die Erfahrung lehrt, daß die Anzucht eines ſchönen Viehſtandes überall da getroffen wird, wo man es an Kenntniſſen, Zeit und Mühe nicht fehlen läßt?

Zur Veredlung des Viehſtandes oder zu Erreichung eines beſtimmten Zieles bieten ſich dem Landwirthe verſchiedene Wege dar. Der einfachſte iſt wohl die Züchtung einer reinen Raçe, ſobald wir eine ſolche aufzufinden vermögen, welche die gewünſchten Eigenſchaften ſchon beſitzt, und der zugleich die örtlichen Verhältniſſe zuſagen.

Eine reine Landraçe durch die Auswahl der Individuen derſelben Art, durch gute Behandlung und Nahrung, alſo durch ſich ſelbſt zu veredeln, führt unfehlbar zum Zwecke. Gehört gleich zu dieſer Veredlungsmethode mehr Zeit, ſo erfordert ſie auch weniger Koſten und erſcheint konſtanter als jede andere, weil ſie der Lokalität mehr angemeſſen iſt.

Man unterſuche und überzeuge ſich daher vor Allem genau, ob das beabſichtigte Ziel nicht durch eine ſorgfältige Auswahl und Zucht einer ſolchen einheimiſchen Raçe zu erreichen ſeye, indem dieß, abgeſehen von der ungleich geringeren Koſtſpieligkeit nicht mit dem Riſiko verbunden iſt, als der Ankauf und die Verpflanzung einer unter ganz andern Verhältniſſen gepflegten fremden Raçe.

Der zweite Weg, die Veredlung der einheimiſchen Raçe durch männliche Thiere von einer vollkommneren Raçe, kann allerdings unter Umſtänden ſchneller zum Ziele führen, namentlich wenn man ſich von der Unzulänglichkeit der bereits beſitzenden Raçe überzeugt hat, und ſich nicht in Stand geſetzt ſieht, ſie gegen eine beſſere zu vertauſchen. Hiebei iſt aber darauf zu ſehen, daß die zur Kreuzung beſtimmten Raçen im Knochenbau, überhaupt in ihren äußern Formen nicht zu ſehr von einander abweichen, weil die Erfahrung lehrt, daß bei der Paarung ſolcher verſchiedenen Thiere gewöhnlich eine Nachzucht entſteht, die nicht nur unproportionirt iſt, ſondern auch wenig ſchätzenswerthe Eigenſchaften hat. Als weitere Regel iſt zu beachten, die aus einer derartigen Kreuzung entſtehenden Nachkommen ſo lange immer wieder mit männlichen Thieren der gleichen edleren Raçe zu paaren, bis endlich die Umbildung vollendet iſt, und in der Zucht die gewünſchten Eigenſchaften erreicht ſind. Von dieſem Zeitpunkt an dürfen dann auch die Nachkommen unter ſich gepaart werden. Die Zeit, in der dieſes Ziel erreicht ſeyn wird, läßt ſich zwar nicht genau in Zahlen ausſprechen, jedoch durchſchnittlich ſo annehmen, daß man in der Regel mit der 5. bis 6. Generation eine vollſtändige Veredlung erlangen kann, wenn die Züchtung mit Umſicht geleitet, und durch keine ſonſtigen ungünſtigen Umſtände geſtört worden.

Der dritte Weg beſteht darin, aus der durch die Kreuzung mehrerer Raçen hervorgegangenen Zucht, eine neue Raçe zu bilden. Wenn wir auch dieſen Weg für gewöhnliche Verhältniſſe nicht räthlich finden können, ſo erwähnen wir ihn hier doch der Vollſtändigkeit halber. Eine ſolche Operation kann ohne ganz genaue Kenntniß der Eigenthümlichkeiten jeder einzelnen Raçe und untrügliche ſichere Erfahrungen über die Art und Weiſe, wie ſie ihre Eigenſchaften vererben, nicht wohl gelingen. Ueberdieß ſetzt ſie voraus, daß man ſich Zeit und Geduld nicht verdrießen laſſe, da alle Nachkommen, welche dem beabſichtigten Zwecke nicht entſprechen, von der Nachzucht ausgeſchloſſen werden müſſen, wenn man nicht rückwärts kommen will.

Daß indeſſen dieſer Weg nicht geradezu verwerflich ſey, beweiſen einzelne ſchätzenswerthe Raçen, die aus einer ſo geleiteten Kreuzung entſtanden ſind.

(Fortſetzung folgt.)

---

2. Ueber die Mittel gegen die Verwüſtungen des Maikäfers.

(Beſchluß.)

Wenn die Wieſen von Engerlingen angegriffen ſind, ſo wird in denjenigen Gegenden, wo Wäſſerung leicht

zu bewerkſtelligen iſt (denn in ſolchen, wo regelmäßige Wäſſerung eingeführt iſt, wird ſich der Engerling angeführtermaßen nie, oder wenigſtens nicht in Menge zeigen) eine reichliche Wäſſerung derſelben, ſobald als möglich angewendet, das vorzüglichſte Mittel ſeyn. Dadurch werden die Engerlinge an denjenigen Stellen, wo die Wäſſerung genugſam hinreicht, entweder erſäuft, oder genöthigt, ſich auf die trocknen Stellen zuſammen zu ziehen, und können alsdann hier deſto leichter in großer Anzahl aufgegriffen und vertilgt werden.

Wenn aber keine Wäſſerung möglich iſt, ſo könnte man, wie dies bereits von den angegriffenen Stellen der Ackerfelder angegeben wurde, durch Aufführen der oben angeführten Mittel: Hallerde, Aſche, Dungſalz, Ruß, ſcharfe Gülle, Salzſoole, gebrauchte Lauge, Flüſſigkeiten aus Färbereien, Gerbereien, Seifenſiedereien u. ſ. w., überhaupt von ſcharfen und ätzenden oder ſtark riechenden feſten oder noch beſſer flüſſigen Materialien auf die abgemähten Wieſen, indem man dabei die am meiſten angegriffenen Stellen der Wieſe frei von dieſen Materialien läßt, die Engerlinge nöthigen, ſich hieher zu ziehen, und dieſelben alsdann auf dieſen Stellen deſto leichter aufgreifen.

Bei vollſtändiger und ausgedehnter Verheerung der Wieſen iſt dringend anzurathen, ſolche Wieſen geradezu, wie dies oben von dem Felde angerathen worden iſt, umzubrechen, und den Engerling aufzuleſen und zu vertilgen, dann aber die umgebrochenen Wieſen auf's Neue mit Grasſaamen anzublümen. Zwar iſt es richtig, daß die ſo umgebrochenen Wieſen ſich gemeiniglich nur langſam wieder mit einer gehörigen Grasnarbe bedecken. Allein wenn die Verwüſtung vollſtändig und der größte Theil der Futterpflanzen durch die Arbeit des Engerlings abgeſtorben, und ſelbſt in der Wurzel verdorrt iſt, ſo wird ſich auch der Raſen weder von ſelbſt, noch durch Nachhülfe mit Gras- und Klee-Saamen ſobald wieder erholen, vielmehr wird der umgebrochene Boden ſchneller wieder eine Grasnarbe erhalten.

Daher haben auch Andere gerathen, ſolche Wieſen geradezu ihrem Schickſal zu überlaſſen, da die Erfahrung gelehrt habe, daß die von Engerlingen verwüſteten Wieſen im nächſten Jahre, weil der Boden unter der Grasnarbe gehörig aufgelokkert ſey, deſto reichlicheren, ja ſogar einen doppelten Ertrag lieferten. Allein wenn auch richtig iſt, daß die Auflockerung des Untergrundes vom Raſen das Wachsthum der Futterpflanzen befördert, ſo kann obige Bemerkung bloß von ſolchen Wieſen zu verſtehen ſeyn, auf welchen die Verwüſtung durch die Engerlinge minder bedeutend war, und auch ſolche Wieſen werden ſchon aus dem Umſtande, daß die meiſten Pflanzen auf den angegriffenen Stellen in den Wurzeln abgefreſſen und daher abgeſtorben ſind, in keinem Fall im nächſten Jahre eine verdoppelte Futterernte, alſo Erſatz des Verluſts vom erſten Jahre, geben. Vielmehr läßt ſich ſchon im Voraus annehmen, daß die Futterernte im zweiten Jahre, auch wenn man die Wieſe mit Grasſaamen auf's Neue überſtreut, doch keine volle ſeyn werde. Ueberdies wäre es ſchon aus dem Grunde verwerflich und unvernünftig, eine vom Engerling, wenn auch nur theilweiſe angriffene Wieſe ihrem Schickſale zu überlaſſen, weil die Engerlinge von dieſem Jahre im nächſten oder übernächſten Jahre ſich zu Maikäfern ausbilden, und ihre Bruten ganz gewiß auf die nämliche Stelle und auf noch weitere in der Nachbarſchaft bringen würden; ſo daß man in den nächſten vier bis fünf Jahren mit Zuverſicht einer Erneuerung der Verwüſtung entgegen ſehen müßte.

Indeſſen hat man auf ſolchen Wieſen, wo die Verwüſtung nicht total iſt, weder völliges Umbrechen derſelben, noch Unterlaſſung aller weiteren Maßregeln nöthig. Das erſte, was man zu thun hat, wird wohl ſeyn, daß man das Düngen der Wieſe mit Stalldünger für die

nächſten Jahre gänzlich unterläßt. Um aber den einmal vorhandenen Schaden für jetzt zu vermindern, und für die Zukunft ihm vorzubeugen, kann man, in Ermangelung der oben genannten Materialien, wodurch man die Engerlinge auf kleinere Räume ſchon in wenigen Tagen zuſammentreiben, und ſodann ausheben kann, auf denjenigen Stellen, welche durch Welkwerden der darauf befindlichen Pflanzen die Anweſenheit des Engerlings verrathen, *den Raſen ſobald als möglich*, ſo lang noch nicht alle Pflanzen angegriffen oder die angegriffenen völlig abgeſtorben ſind, *abnehmen und ſeitwärts aufſchichten*, dabei aber feucht erhalten, ſo lange er aufgeſchichtet iſt, damit er nicht ausdörre. Dieſes Abheben des Raſens iſt durch die Engerlinge ſelbſt erleichtert, da er von letztern unterhöhlt wird, ſo daß man denſelben auf ſolchen Wieſen, welche total vom Engerling verwüſtet waren, ſchon mit der bloßen Hand hat abziehen können. Die unter dem Raſen liegenden Engerlinge müſſen nun *ſogleich*, ſobald ein Raſenſtück von einigen Quadratfuß Fläche abgehoben iſt, ſorgfältig geſammelt, auch von der untern Fläche des Raſens abgeleſen, und der entblößte Boden mit der Hacke durchgearbeitet werden, um die etwa tiefer ſteckenden Engerlinge gleichfalls zu bekommen. Es iſt zu der Zeit, wo ſich die Engerlinge unter der Grasnarbe aufhalten, im Juni, Juli, Auguſt, nicht nöthig, den Untergrund der Grasnarbe tief umzuarbeiten. Auf größeren Flächen könnte auch die Egge, namentlich die mit eiſernen Zinken, oder auch der Exſtirpator (Grubber) oder der Skariſikator (die Schaaregge), wo man dieſe Ackerwerkzeuge hat, zur Auflockerung des Untergrundes angewendet werden. Doch wird der Landmann auf kleinen Wieſengründen mit ſeiner Hacke vollkommen ausreichen, zumal da nicht räthlich iſt, zu dieſer wärmern Jahreszeit den Raſen auf größeren Flächen, auf welchen alsdann die Egge oder die übrigen Ackerwerkzeuge zur Auflockerung des Untergrundes angewendet werden könnten, auf einmal abzuheben und Tagelang aufgeſchichtet liegen zu laſſen. Vielmehr wird man in jedem Fall beſſer thun, das genannte Verfahren mit Abnahme des Raſens *nur nach und nach*, *ſtückweiſe*, etwa auf Klafterlänge, anzuwenden.

Auf die ſo von Engerlingen gereinigten Stellen müßte alsdann der Raſen ſogleich wieder aufgeſetzt werden, nachdem man den aufgelockerten Untergrund zuvor mit dem Rechen geebnet hat: man hat alsdann nur noch den Raſen entweder feſt zu treten, oder mit der Walze zu überfahren. Auch hat man ſchon gerathen, Schafheerden über den von Engerlingen aufgelockerten Raſen hinzutreiben, um ihn feſttreten zu laſſen.

Indeſſen wählt man am beſten eine Zeit zu Anwendung dieſes Mittels, wo gelinde Regen gefallen ſind, oder etwa bevorſtehen. Der ſo behandelte Raſen wird auf dem aufgelockerten Untergrunde deſto üppiger wieder anwachſen, und wenn man mit Gras- oder Kleeſamen nachhilft, ſo wird man noch in demſelben Jahre, in jedem Fall aber in dem folgenden Jahre eine deſto reichlichere Heuernte machen können, und zwar deſto ſicherer, je ſchleuniger man die Reinigung der angegriffenen Stellen von den Engerlingen bewerkſtelligt hat, je wenigere Futterpflanzen alſo von dem Engerling bereits zerſtört ſind. Das Austrocknen des wieder aufgeſetzten Raſens wird auch verhindert, und dagegen das Wiederanwachſen deſſelben, ſo wie das Aufgehen des aufgeſtreuten Klee- und Grasſamens befördert werden können, wenn man den aufgeſetzten und geebneten Raſen mit einer zollhohen oder halbzollhohen Schichte lockerer Erde bedeckt, die man, in Ermangelung beſſerer Erde von mehr Dungkraft, vom Untergrunde des Raſens nehmen, und etwa mit Straßenkoth, Aeſcherich u. dgl. vermiſchen kann.

Dieſe Reinigung der angegriffenen Stellen iſt jedoch auf Wieſen, wie auf Feldern, *ebenſobald zu beginnen*, als man an dem Welkwerden und Austrocknen der Pflanzen die Anweſenheit des unterirdiſchen Feindes inne wird. Man muß denſelben *alsbald, in den Sommermo-*

Digitized by Google

naten ſelbſt, wo er noch weiter oben unter der Erdoberfläche und mit den Grabwerkzeugen oder dem Pfluge noch zu erreichen iſt, zu Leibe gehen.

Schon der Name der Maikäfer-Larve: Brachwurm, Aengerich, deutet darauf hin, daß dieſelbe hauptſächlich auf ſolchen Bodenflächen vorkomme, welche zwar mehr oder weniger mit natürlichem Pflanzenwuchs, mit Grasnarbe bedeckt, dem Engerling ſeine Nahrung an Pflanzenwurzeln darbieten, hingegen für längere oder kürzere Zeit unangebaut bleiben und nicht unter den Pflug genommen werden, wodurch dem Engerling ungeſtört die nöthige Zeit zu ſeiner Entwickelung gegeben iſt. Da, wo der Boden oft genug unter den Pflug kommt, namentlich, wo die Pflugarbeit in der Jahreszeit geſchieht, in welcher der Engerling unmittelbar unter der Erdoberfläche hauſt, und vom Pfluge erreicht wird, kann derſelbe, wenn er auch nicht abſichtlich von Menſchenhänden aufgeleſen und entfernt wird, von den Krähen, Dohlen und anderen Thieren bei dem Pflügen des Bodens aufgeſucht und verzehrt werden; er wird in jedem Fall in ſeiner Lebensweiſe beunruhigt und geſtört, und kann dort wenigſtens nicht in großer Menge aufkommen.

Dagegen wird das Brachfeld im Frühjahr zur Zeit des Maikäferfluges deſto wahrſcheinlicher von dem Käfer zum Abſatz der Eier aufgeſucht werden, je mehr die Brache zu dieſer Zeit vom Pflanzenwuchs entblößt, und durch die ſchon vorangegangene Bearbeitung der Boden locker und vielleicht durch ſtärkere Bedüngung für den Käfer einladender geworden iſt. Daher würden da, wo reine Brache eingeführt iſt, die oben erwähnten Abhaltungsmittel, je nachdem dieſelben anwendbar und zu haben ſind, in einem Maikäferjahre für die Dauer des Schwärmens der Käfer anzurathen ſeyn. Wo hingegen eine Wechſelwirthſchaft mit Waideland ſtattfindet, und daher der Engerling auf dem zur Weide gelegten Boden längere Zeit ungeſtört bleibt, da würde das Aufkommen des Engerlings, welches an dem Verdorren des Pflanzenwuchſes erkannt wird, ebenſo das Zeichen zum alsbaldigen beſchleunigten Umbrechen dieſer Felder werden, ohne daß man die Zeit abwartet, wo dies nach der etwa eingeführten Eintheilung geſchehen ſollte, wie dies oben bei den vom Engerling angegriffenen Fruchtfeldern angegeben wurde.

Zwar könnte man den Engerling auf ſolchen Flächen, welche nicht gerade angebaut ſind, wohl ſein Weſen treiben laſſen, indem er hier höchſtens die für die Waide nutzbaren Pflanzen beſchädigt, welche ſich auf dem Brachfelde von ſelbſt beſamen, dagegen aber auch die Unkräuter vertilgt. Allein er wird auf dieſen Feldern auch alsdann ſein Heimathsrecht nicht aufgeben, wenn ſie wieder mit Getreide oder anderen Culturen bedeckt ſind, und wird in jedem Fall, wenn er auf ſolchen Feldern ungeſtört bis zum Käfer ſich ausbilden kann, ſeine Bruten auf die ganze Gegend verbreiten, und zwar deſto gewiſſer und in deſto größerer Menge, je leichter und ungeſtörter er ſich auf dieſen Feldern ſelbſt vermehrt hatte: und ſo würden dieſe Felder nichts als die Heckeplätze für den Maikäfer werden, wenn man nicht auch auf dieſen Feldern die zur Vertilgung des Engerlings zu Gebote ſtehenden Mittel anwenden wollte.

Eben dieſes muß aber auch von den Angern oder Hutraſen und Viehtriften gelten, deren Boden nicht etwa durch natürliche Feuchtigkeit, wie in den Niederungen, dem Maikäfer für das Eierlegen unzugänglich iſt. Hier wird ſchwerlich geholfen werden können, wenn ſich der Engerling einmal eingeniſtet hat, denn das einzig ſichere Mittel, das Umbrechen der Fläche, um zu den Larven zu gelangen, würde nothwendig die Zerſtörung des Raſens nach ſich ziehen. Je mehr dagegen die Stallfütterung Eingang findet, und daher dieſe Bodenflächen anderer Benützung anheimfallen, deſto mehr wird auch die Plage der Maikäfer aus einer ſolchen Gegend weichen. In eben dieſer Beziehung wird die in vielen Gegenden ausgeführte Vertheilung der Allmanden, namentlich der durch Einführung der Stallfütterung entbehrlich gewordenen Allmand-

Digitized by Google

waiden, und ihre Umwandlung in Ackerland, von wohlthätigen Folgen werden.

Hat man nun auf Wieſen und Feldern die bisher angegebenen, vorbeugenden, und dem vorhandenen Schaden möglichſt abhelfenden Mittel angewandt, und gibt man ſich die Mühe, jene vorbeugenden Mittel fortgeſetzt anzuwenden: ſo wird der Erfolg der ſeyn, daß man nur ſelten Schaden durch Engerlinge leiden, und auch dann, wenn der Schaden kommt, denſelben nur in ſehr geringem Grade haben wird. Denn man wird es niemals dahin bringen, daß nicht eine, wenn auch nur geringe Anzahl von Käfern dazu gelangt, ihre Bruten irgendwo auf einem unangebauten Fleck abzuſetzen, wo dieſe zur Entwicklung kommen können. Gelänge es auch, daß man die Felder und Wieſen möglichſt rein erhielte, ſo werden doch auf trockenen Haiden und andern unangebauten Plätzen die Engerlinge mitunter aufkommen, und auf dieſe Art nie gänzlich ausgerottet werden können.

Um daher auch in dieſer Beziehung noch ſicherer zu gehen, empfehlen wir noch ſchließlich die Anlegung kleiner Höhlen, etwa zwei bis drei Fuß tief unter der Erdoberfläche, überhaupt in einer Tiefe, wo der Pflug ſie nicht erreicht. Auf einem Morgen können 10 bis 12 genügen. Die Stellen, wo ſie angebracht ſind, würde man ſich durch Zeichen, namentlich auf unangebauten Stellen, Haiden u. dgl., leicht merken können. Dieſe Höhlen kann man mittelſt unbehauener Steinplatten, etwa von einem Quadratſchuh Größe, verfertigen, wovon 3 oder 4, nicht genau aneinander anſchließend, ſondern nur ſo dicht aufeinander, um das Hereinfallen der loſen Erde abzuhalten, jedoch auch ſo weit von einander entfernt, um den Inſectenlarven den Durchgang zu verſtatten, auf den bloßen Grund der Grube aufrecht zuſammengeſtellt und oben mit einer Querplatte bedeckt würden. Auf den Feldern könnte man dieſelben nach der Ernte, oder vor der Beſtellung der Winterſaat anlegen. In dieſe Höhlen werden ſich, nach bereits gemachten Proben, die Engerlinge im Spätjahr und den Winter über zurückziehen, und man kann auf dieſe Art im Januar, Februar und März ein ganzes Neſt voll derſelben ausnehmen und vernichten. Auch auf dem Sommerfeld, Brachfeld, auf Wieſen laſſen ſich dieſe Höhlen anbringen, und man könnte ihnen eine ſolche Feſtigkeit geben, daß ſie für längere Zeit bleiben könnten. Bei der Unterſuchung derſelben würde alsdann jedesmal bloß die obere Querplatte abgehoben werden.

---

3. Die Rotabaga und deren Ausſaat.

Die Schwediſche Rübe (Rotabaga), welche in England vorzugsweiſe für Rindvieh, Schafe und Schweine angebaut wird, dort als Viehfutter die Kartoffeln ziemlich verdrängt hat, wird von Ende Mai bis Mitte Juni ausgeſäet. Sie gedeihet nicht bei einer ſpätern Ausſaat, wie die weiße Rübe, worauf die Landwirthe mit dem Bemerken aufmerkſam gemacht werden, daß das Loth Samen in der Mäuning'ſchen Samenhandlung zu Karlsruhe um 6 kr. zu haben iſt. Man braucht auf den Morgen 2 Pfund Samen, und zu wünſchen wäre es, wenn dieſes Jahr ſchon im Kleinen Verſuche in den Gärten angeſtellt würden, damit viele Perſonen Anſchauung von dieſem ausgezeichneten Futtergewächſe erhielten, und Samen zu weiterer Verbreitung gezogen würde.

---

4. Abgabe von Runkelrübenſetzlingen.

Die Centralſtelle des landwirthſchaftlichen Vereins vertheilt 12 bis 15,000 Setzlinge von gelben Runkelrüben unentgeldlich. Diejenigen, welche dieſe ausgezeichnete Art, insbeſondere zur Samengewinnung zu erhalten wünſchen, wollen ſich an ihre Bürgermeiſterämter wenden.

Die löbl. Bürgermeiſterämter aber werden erſucht, die Verzeichniſſe bis zum erſten Juni einzuſenden, indem ſpätere Eingaben nicht mehr berückſichtigt werden können.

Digitized by Google

5. Maulbeerſamen zu verkaufen.

Bei Herrn Amtmann Hont in Mannheim iſt friſcher Maulbeerſamen aus Italien angekommen und daſelbſt zu haben.

Landesprodukten-Preiſe.

Vom 12. bis 19. Mai 1835 koſtete:

zu	Heu, der Centner. fl.	kr.	Kartoffeln, der Seſter. fl.	kr.	Kornſtroh, à 100 Bund. fl.	kr.	Hopfen, der Centner. fl.	kr.	Mohnſamen das Malter. fl.	kr.	Reps, das Malter. fl.	kr.
Conſtanz .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ueberlingen	1	3[illegible]	—	6	22	—	—	—	18	45	17	30
Radolphzell	—		—	8	—	—	—	—	—		—	—
Möskirch .	1	30		7	20	—	—	—	20	—	15	—
Stockach .	1	40	—	6	24	—	—	—	—	—	18	—
Engen . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Bonndorf	1	3[illegible]	—	7	—	—	—	—	—	—	—	—
Löffingen .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Villingen	1	24	—	7	40	—	—	—	—	—	17	—
Rheinheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		—
Lörrach . .	1	40	—	—	—	—	—	—	—			—
Müllheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Staufen .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Freiburg .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Emmend.	1	30	—	10	23	20	—	—	—	—	22	—
Endingen	—	—	—	8	—	—	—	—	—	—	—	—
Ettenheim	—	—	—	12	—	—	—	—	—	—	—	—
Lahr . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Wolfach .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Gengenbach	—	—	—	—	—		—		—	—	—	—
Offenburg	1	48	—	8	22	—	—		—	—	—	—
Oppenau .	1	42	—	18	16	—	—	—	—	—	—	—
Oberkirch	1	30	—	12	20	—	—	—	—	—	—	—
Achern .	1	48	—	10	28	—	—	—	21	—	23	—
Bühl . .	2	—	—	12	28	—	—	—	—	—	—	—
Baden. .	1	48	—	12	26	40	—	—	—	—	—	—
Gernsbach	2	—	—	16	23	20	—	—	—	—	—	—
Raſtatt .	2	—	—	16	25	—	—	—	—	—	—	—
Karlsruhe	2	6	—	16	30	—	—	—	20	—	—	—
Pforzheim	2	30	—	20	—	—	—	—	—	—	—	—
Durlach .	2	24	—	18	32	—	—	—	—	—	—	—
Bruchſal .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Mannheim	2	—	—	15	25	—	20	—	—	—	—	—
Heidelberg	1	46	—	—	18	20	—	—	—	—	—	—
Mosbach .	2	24	—	20	25	—	—	—	—	—	—	—
Wertheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Durchſchnitt	1	50	—	12	24	56	20	—	19	56	18	45

Getreide-Preiſe.

Vom 12. bis 19. Mai 1835 koſtete das neubadiſche Malter:

zu	Weizen. fl.	kr.	Kernen. fl.	kr.	Korn. fl.	kr.	Gerſte. fl.	kr.	Dinkel. fl.	kr.	Haber. fl.	kr.
Conſtanz .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ueberlingen	—	—	9	9	5	15	5	22	—	—	3	15
Radolphzell	—	—	8	30	5	42	5	—	—	—	4	—
Möskirch .	—	—	8	—	5	—	5	21	3	30	4	—
Stockach .	—	—	8	10	—	—	6	15	—	—	3	50
Engen . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Bonndorf	—	—	8	50	6	50	6	20	—	—	4	—
Löffingen .	—	—	9	—	—	—	5	30	—	—	4	—
Villingen	—	—	9	2[illegible]	6	18	5	37	—	—	4	24
Rheinheim	9	49	9	7	—	—	—	—	—	—	—	—
Lörrach . .	—	—	10		—	—	-	—	—	—	—	—
Müllheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Staufen .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Freiburg .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Emmend.	11	—	—	—	6	40	—	—	—	—	4	40
Endingen	9	40	—	—	6	20	5	40	—	—	4	40
Ettenheim	9	20	10	40	—	—	—	—	—	—	—	—
Lahr . . .	9	56	10	12	—	—	6	—	—	—	4	52
Wolfach .	10	20	10	—	7	20	7	—	—	—	4	30
Gengenbach	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Offenburg	9	27	10	8	—	—	6	12	—	-	5	—
Oppenau .	10	24	10	48	—	—	—	-	—	—	5	24
Oberkirch	9	—	10	30	6	—	6	—	—	—	5	—
Achern . .	—	—	—	—	7	12	6	30	4	36	4	48
Bühl . . .	10	12	11	—	7	30	—	—	4	48	5	12
Baden .	10	20	10	50	7	40	7	-	5	—	5	18
Gernsbach	10	—	10	40	7	48	7	15	4	40	5	—
Raſtatt .	9	40	10	48	7	30	7	15	—	—	5	15
Karlsruhe	10	—	10	15	7	15	7	—	—	—	5	15
Pforzheim	—	—	9	52	—	—	6	48	4	24	5	—
Durlach .	9	24	9	40	6	45	6	30	—	—	4	32
Bruchſal .	—	—	9	38	7	12	6	40	—	—	4	49
Mannheim	8	18	—	—	6	7	5	54	4	2	4	20
Heidelberg	8	32	8	41	6	7	5	53	4	25	4	32
Mosbach .	—	—	8	18	—	—	—	—	3	39	—	—
Wertheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Durchſchnitt für Baden	9	45	9	41	6	39	6	14	4	20	4	37
Heilbronn	8	28	8	22	6	8	6	4[illegible]	3	53	3	58
Mainz .	7	32	—	—	5	43	5	5	3	8	3	58
Schaffhauſ.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Druck von G. Braun.

Digitized by Google

N: 22. 1835.

Karlsruhe 29. Mai.

Landwirthſchaftliches Wochenblatt

für das

Großherzogthum Baden.

Herausgegeben von der Centralſtelle des landwirthſchaftlichen Vereins.

Inhalt: 1) An die Schafzüchter des Großherzogthums, die Grundſätze für die künftige Adminiſtration der Landesſtammſchäferei, insbeſondere die ſeitherige Einrichtung, das Ausleihen von Sprungwiddern betreffend. 2) Weinmuſterung zu Bruchſal für den Landestheil zwiſchen der Murg und Kraich am 10. Mai 1835. 3) Die wichtigſten Grundſätze der Rindviehzucht, insbeſondere aber die der Paarung. (Fortſetzung.) 4) Verkauf von ausgezeichneten Zuchtthieren. 5) Landesproduktenpreiſe. 6) Getreidepreiſe.

1. An die Schafzüchter des Großherzogthums, die Grundſätze für die künftige Adminiſtration der Landesſtammſchäferei, insbeſondere die ſeitherige Einrichtung, das Ausleihen von Sprungwiddern betreffend.

Dem landwirthſchaftlichen Publikum iſt bekannt, daß die Adminiſtration der Großherzoglichen Stammſchäferei alsbald nach ihrer, höhern Orts ausgeſprochenen, Reduktion an die Centralſtelle des landwirthſchaftlichen Vereins übergegangen iſt.

Schon die allmählige Reduktion derſelben von 9000 auf 1100 Stücke mußte manchfache Aenderungen der für ihre Adminiſtration aufgeſtellt geweſenen Grundſätze zur Folge haben. Letztere ſelbſt ſind aber auch noch durch unſere Anſicht über den Zuſtand der vaterländiſchen Schafzucht und die Anforderungen derſelben an die Landesſtammſchäferei, ſowie die zu deren Befriedigung dienenden Mittel weſentlich modificirt worden. Insbeſondere beziehen ſich jene Aenderungen auf das zwiſchen dem Schäferei-Inſtitut und einem Theil der vaterländiſchen Schäfereibeſitzer bisher beſtandene Verhältniß, nämlich die leihungsweiſe Abgabe von Sprungwiddern. Eine nähere Nachricht über die, in dieſer Beziehung für die Zukunft getroffenen, Einrichtungen glauben wir daher demſelben um ſo mehr ſchuldig zu ſeyn.

Dem von uns angenommenen Plane zufolge wird künftig und zwar heuer erſtmals das Ausleihen von Sprungwiddern unterbleiben, den Schäfereibeſitzern dagegen das Mittel zur Veredlung ihrer Heerden auf andere Weiſe, und zwar theils durch unent-

Digitized by Google

geldliche, theils kaufsweiſe Abgabe von Widdern, eröffnet werden.

Zu dem Ende beabſichtigen wir eine der jetzigen Ausdehnung der Stammſchäferei angemeſſene Widderheerde theils mit Rückſicht auf höhere Feinheit, theils aber auch auf Körpergröße und Wollreichthum zu unterhalten, und aus dieſer alljährlich vor der Schur, ſo lange alſo die Thiere noch in der Wolle zu ſehen ſind, eine Anzahl Widder im Wege öffentlicher Verſteigerung zum Verkauf zu bringen.

Eine weitere Parthie ſoll dagegen an ſolche Schäfereibeſitzer unentgeldlich zu Eigenthum vertheilt werden, deren anerkanntes Streben nach Veredlung ihrer Heerden und übrigen Verhältniſſe einen entſprechenden Erfolg erwarten laſſen und daher derartige Unterſtützungen rechtfertigen dürften. Die Zahl der auf dieſe Weiſe abzugebenden Widder iſt vorläufig auf circa jährlich 40—50 Stücke beſtimmt.

Wenn man nun annimmt, daß durchſchnittlich ein Widder nur vier Jahre zur Zucht tauglich iſt, ſo leiſtet die unentgeldliche Abgabe von 50 Stücken ſo viel als das Ausleihen von 200, während die mit dem Ausleihen unvermeidlichen Nachtheile vermieden werden.

Es wurden ausgeliehen:

1830	365 Stücke,
1831	233 „
1832	168 „
1833	144 „
1834	121 „
Durchſchnitt . . .	206 Stücke.

Ueber die Gründe für die nun veränderte Einrichtung haben wir hier noch Folgendes anzuführen:

1) liegt es wohl außer allem Zweifel, daß ſich das Bedürfniß einer Stammheerde für Baden in eben dem Maße verminderte, als ſich einestheils die Veredlung der vaterländiſchen Schafzucht durch jene gehoben, anderntheils aber letztere ſelbſt durch die immer vorwärts geſchrittene Güterzertheilung an Bedeutung verloren hat.

Die Reduktion der Stammheerde war ſonach ſchon unter dieſen Umſtänden vollkommen genug begründet. Sodann iſt

2) keineswegs zu verkennen, daß dieſelbe in ihrer ſeitherigen Organiſation bereits denjenigen Anforderungen Genüge geleiſtet hat, die an ſie als ſolche für die erſte Begründung der veredelten Schafzucht billigerweiſe gemacht werden konnten. Ihre Aufgabe kann daher, nachdem einmal jene auf ihren gegenwärtigen Standpunkt gebracht worden iſt, keine weitere mehr ſeyn, als durch ſorgfältige Züchtung einer Stammheerde dem Schäfereibeſitzer die möglichſt ſichere und wenigſt koſtſpielige Gelegenheit zum Bezug reiner Zuchtthiere jederzeit zu gewähren, wenn er dieſe zur Veredlung ſeiner Heerden zu bedürfen glaubt.

Wird überdies alljährlich eine bedeutende Anzahl Widder als Prämien abgegeben, ſo geſchiehet, was bisher noch in keinem Staate in gleichem Zahlenverhältniß geleiſtet wurde.

Ferner lehrt die Erfahrung und iſt gewiß jedem Sachverſtändigen einleuchtend, daß es bei der Veredlung unſerer Hausthiere, insbeſondere aber der des Schafes, einen gewiſſen Grad gibt, bis wohin dieſelbe auf eine ſolche Weiſe, wie ſie z. B. bisher durch die Stammſchäferei bezweckt worden, allerdings unter Umſtänden ſchnelle und gute Fortſchritte machen, und für jene belohnend ſeyn kann. Ebenſo wahr iſt es aber auch, daß jener Grad, ſobald er einmal eingetreten iſt, eine verhältnißmäßig fortſchreitende Veredlung nicht mehr ſo leicht zuläßt, wenn nicht von da an bei der Auswahl der Zuchtthiere eine ganz beſondere Rückſicht auf die Beſchaffenheit des vorherrſchenden Charakters der Heerde und das zu ihrer Veredlung ſich vorgeſetzte Ziel genommen wird.

Wie ſollen z. B. einzelne fehlerhafte Eigenſchaften der Heerde, als Leichtwolligkeit, geringe Körpergröße, allzuſtarke Ungleichheit der Wolle im Stapel und an den verſchiedenen Körpertheilen bei der Nachzucht verſchwinden oder bei letzterer gewiſſe gute Eigenſchaften wieder zum Vorſchein kommen, wenn nicht ſolche Zuchtwidder zur Paarung gewählt werden, welche im erſten

Digitized by Google

Falle von genannten Fehlern vollkommen frei ſind, im zweiten Falle aber jene Eigenſchaften in genügender Vollkommenheit an ſich tragen?

Eine ſolche höhere Veredlung könnte nun zwar möglicherweiſe durch die Benützung geeigneter Zuchtthiere bei einer Einrichtung, wie die bisherige, nämlich das Ausleihen derſelben aus der Stammſchäferei, auch fernerhin erzielt werden, aber gewiß nur bei einer unverhältnißmäßig großen und koſtbaren Ausdehnung der Widderheerde, was jedoch, wie geſagt, unter den jetzigen Verhältniſſen unausführbar iſt. Allein auch abgeſehen hiervon, ſo läßt ſich doch gewiß keineswegs beſtreiten, daß die Veredlung einer Heerde in ſich, wäre ſie auch nur auf die Erzielung eines gewiſſen Charakters und nicht gerade auf hohe Feinheit berechnet, nicht mit Conſequenz durchgeführt werden kann, wenn man gegen einen Wechſel der dazu nöthigen Thiere, wie er mit der ſeitherigen Einrichtung des Ausleihens verbunden war, nicht gehörig geſichert iſt. Der Zweck wird alſo durch eine Erwerbung derſelben als bleibendes Eigenthum ungleich ſicherer erreicht werden, und wir zweifeln daher auch keinen Augenblick, daß ſolche Schafzüchter, welche mit Prämien nicht berückſichtigt werden können, denen es aber um Veredlung ihrer Heerden ernſtlich zu thun iſt, das kleine Opfer, welches ſie zur Erreichung dieſes Ziels, nämlich durch den Ankauf der für ihre jedesmaligen Zwecke nöthigen Zuchtwidder aus der Landesſtammſchäferei, in Stand geſetzt wird, nicht wohl ſcheuen werden. Wir dürfen dies um ſo mehr hoffen, als ihnen ſchon ein großer Theil der vaterländiſchen Schafzüchter durch eigenes Beiſpiel hierin vorangegangen iſt, wie wir auch unſererſeits durch die für die Zukunft getroffene Einrichtung manchen bereits gegen uns ausgeſprochenen diesfallſigen Wünſchen entgegen zu kommen glauben.

Die aufgeſtellten Grundſätze und die nähern Bedingungen, unter denen die unentgeldlichen Abgaben ſtattfinden, behalten wir uns vor, demnächſt in dieſen Blättern mit einer öffentlichen Aufforderung zur Bewerbung folgen zu laſſen.

Karlsruhe, den 23. Mai 1835.

---

2. Weinmuſterung zu Bruchſal für den Landestheil zwiſchen der Murg und Kraich am 10. Mai 1835.

Die dazu eingeſendeten Proben beſtanden aus 24 weißen und 4 rothen Weinſorten, zu deren Prüfung wir eine beſondere Commiſſion Sachverſtändiger ernannten, und zwar:

aus den anweſenden Fremden:

den Herrn Weinhändler Glöckler,
den Herrn Hofmann, Gaſtgeber zum Erbprinzen,
den Herrn Schepeler, Gaſtgeber zum Zähringer Hof,
den Herrn Dürr, Gaſtgeber zum Darmſtädter Hof, ſämmtlich aus Karlsruhe, und
den Herrn Hofküfer Hoyer aus Durlach;

aus den anweſenden Einheimiſchen:

den Herrn Weinhändler Schmitt und
„ „ Küfermeiſter Bopp.

Dieſe Commiſſion erklärte die eingereichten Proben insgeſammt im Verhältniß zu der allgemeinen Qualität des vorjährigen hierländiſchen Gewächſes für ausgezeichnet gut, ſo daß Manche derſelben ihre Erwartungen weit übertroffen ſahen.

Unter den weißen Weinen fanden ſich neun Proben, die wegen ihres hohen Grades von Süße, Stärke und edler Blume allgemeine Bewunderung erregten, und daher beſondern Vorzug erhielten. Die rothen Weine wurden im Verhältniß zu den bevorzugten weißen Weinen zwar als geringer, jedoch als hierländiſches Erzeugniß für ſehr gut erfunden.

Die Claſſification dieſer Weine ſelbſt unter ſich hat die Commiſſion folgendermaßen feſtgeſtellt:

I. Weiße Weine.

A. Erſte Klaſſe — vorzüglich.

Erſter Rang: Rießling des Altvogts Lang von Landshauſen.

Digitized by Google

Zweiter Rang: Gewürztraminer des F. S. Göldner d. ä. von Bruchſal.

Dritter Rang: Traminer des Jakob Wilhelm von da.

Sämmtliche Proben dieſer Klaſſe erklärte die Expertiſe als preiswürdig.

B. Zweite Klaſſe — ausgezeichnet gut.

Erſter Rang: Muskateller des F. S. Göldner d. ä. von Bruchſal.

Zweiter Rang: Rießling von Demſelben.

Dritter Rang: Ruland, Gutedel und Sylvaner des Poſthalters Kirch von da.

Von der Expertiſe wurde für die Probe mit erſtem Rang dieſer Klaſſe auf einen Preis angetragen.

C. Dritte Klaſſe — ſehr gut.

Erſter Rang: Rießling und Traminer des Bürgermeiſters Urſini von Bruchſal.

Zweiter Rang: Ruland und Traminer des F. S. Göldner d. ä. von da.

Dritter Rang: Rießling und Traminer des Pfarrers Heil in Langenbrücken.

II. Rothe Weine.

Erſter Rang: Burgunder des Poſthalters Kirch von Bruchſal.

Zweiter Rang: Clävner und Huttler des F. S. Göldner d. ä. von da.

Dritter Rang: Huttler des Handelsmannes Clauſing von Unteröwisheim.

Vierter Rang: Schwarze Viliboner, Clävner, Huttler und ſchwarze edle Welſche des Schullehrers Ulmer von da.

Das der Muſterung anwohnende Publikum überzeugte ſich auf eine erfreuliche Weiſe, welche koſtbare Produkte die Rebgelände unſerer Gegend zu erzeugen vermögen, wie weſentlich ſolche aber auch andererſeits auf verſtändiger Behandlung des Rebſtockes, ſorgfältigem Ausleſen der edlen und vollkommenen Trauben, völliger Reife derſelben, ſo wie einer zweckmäßigen Moſtbereitung und Kellerbehandlung beruhe.

Für die ſchätzbaren Belehrungen, welche Herr F. S. Göldner d. ä. von hier durch Aufſtellung von ſieben Proben ſeiner ſelbſterzogenen vorjährigen Weine über die durch ſorgfältige Sonderung aller Traubenſorten bei der Leſe bewirkten, auffallend verſchiedenen Charaktere dieſer Weine mittheilen ließ, ſind wir demſelben zum beſondern Danke verpflichtet.

Die Reſultate dieſer Weinmuſterung berechtigen die Beſitzer der in kurzer Zeit hier allerwärts mit edlen Reben neu angelegten Weinberge zu den ſchönſten Erwartungen. Sie benehmen aber auch denjenigen Producenten, welche darin bereits mit rühmlichem Beiſpiele vorangegangen ſind, die ihnen vielfach eingeredeten Zweifel über den Erfolg ihrer Unternehmungen, und muntern endlich alle diejenigen, die dieſem Beiſpiele bis jetzt nicht gefolgt ſind, aufs Unzweideutigſte zur Nachahmung auf.

Wir bedauern, daß ſich die Producenten der bevorzugten Weine ſo wenig zum Verkauf ihrer Vorräthe geneigt gezeigt haben, obgleich ihnen von den anweſenden Kaufliebhabern annehmbare Anträge gemacht wurden.

Bruchſal, den 11. Mai 1835.

Aus Auftrag der Geſellſchaft des landw. Ortsvereins:
die die Muſterung leitende Vereinscommiſſion:

Graf von Traitteur,
Joſeph Schmidt,
Zahn, Hofgärtner.

vdt. Urſini jun.
Vereinsſekretär.

---

3. Die wichtigſten Grundſätze der Rindviehzucht, insbeſondere aber die der Paarung.

(Fortſetzung.)

Wenn bei der Züchtung ſchon ſehr viele Rückſicht auf die Raçe über-

Digitized by Google

haupt genommen werden muß, ſo iſt dies nicht weniger der Fall in Abſicht auf die beſondere Abſtammung der zur Zucht beſtimmten Thiere. Denn es iſt eine bekannte Sache, daß unter den Individuen einer jeden Raçe, hinſichtlich ihrer Eigenſchaften und ihrer Tauglichkeit für gewiſſe Zwecke ein großer Unterſchied ſtattfindet, und deßhalb auch nicht gleichgültig, von welcher Abſtammung die zur Zucht beſtimmten Thiere ſind. Waren die Aeltern und wo möglich auch die Großältern derſelben in ihrer Art von guten Eigenſchaften, ſo darf man in der Regel erwarten, daß es die Nachkommen ebenfalls ſeyn werden.

Auch die Blutsverwandſchaft erfordert ihre beſondere Rückſichten. Es iſt zwar eine entſchiedene Erfahrung, daß bei ganz conſtanten Raçen *) und dabei fehlerfreien Thieren die ſogenannte Inzucht, d. h. die fortgeſetzte Paarung einer Hausthierfamilie unter ſich, ohne auf die Blutsverwandtſchaft Rückſicht zu nehmen, nicht nur ohne Nachtheil ſtattfinden dürfe, ja ſogar für die båldere Erreichung einer möglichſt hohen und gleichartigen Veredlung noch äußerſt förderlich ſey. Dagegen iſt aber die Paarung in naher Blutsverwandtſchaft zu widerrathen, und ein Rückſchlag oder eine Entartung bei ihr um ſo mehr zu befürchten, je weniger conſtant die Raçe oder der Schlag iſt, wozu die gepaarten Thiere gehören, oder wenn ſie gar vollends als Baſtarde zu keiner Raçe mit Beſtimmtheit gezählt werden können.

Da, wo die Veredlung auf die gewöhnliche Weiſe zu erreichen geſucht, indem hierzu das männliche Thier von einer conſtanten Raçe gewählt wird, darf wohl der Vater mit der Tochter, aber nicht der Sohn wieder mit der Mutter und der Mutterſchweſter noch der eigenen Schweſter gepaart werden. Auch muß in dem Fall, wo ſich in einer ſonſt edlen Raçe gewiſſe Fehler finden oder eingeſchlichen haben, die Paarung in der Blutsverwandtſchaft wenigſtens bei denjenigen Individuen, welche die Spur dieſes Fehlers an ſich tragen, vermieden werden, weil ſich dabei dieſe ſo gut als die Vollkommenheiten in der Nachzucht vererben.

Eine ähnliche Bewandtniß hat es mit der ſogenannten Blutsauffriſchung.

Sie kann räthlich werden, wenn z. B. bei der fortgeſetzten Inzucht aus einer eingeführten Raçe ſich einzelne Fehler zu ſehr verbreiten oder wenn man durch Kreuzung eine conſtant erſchienene Zucht gebildet hat, die bei längerer Paarung in der Verwandtſchaft wieder mehr Rückſchläge zeigt. Ebenſo kann ein weiterer Grund für die Auffriſchung einer Raçe durch Originalblut dann gegeben ſeyn, wenn die klimatiſchen und örtlichen Verhältniſſe einer neu eingeführten Raçe ſo wenig angemeſſen ſind, daß ſie dadurch nach und nach verändert werden.

So lange indeſſen ſolche Veränderungen dem eigentlichen Zwecke keinen Eintrag thun, iſt es gleichgültig, wenn ſich die Formen auch etwas verändern ſollten.

Die Wahrnehmung gewiſſer Kennzeichen für einzelne beſondere Eigenſchaften aus der individuellen Beſchaffenheit, alſo der Qualification der Zuchtthiere zu gewiſſen Zwecken, iſt ein weiteres nicht unwichtiges Hülfsmittel bei der Zucht oder Veredlung des Rindviehes und zwar um ſo mehr, als man ſich nicht immer von der Abkunft der zur Zucht zu gebrauchenden Thiere zuverläſſig unterrichten kann, oder auch, weil ſich hiervon für alle Fälle nicht untrügliche Schlußfolgen machen laſſen.

Es iſt zwar nicht zu mißkennen, daß eine ſolche Beurtheilung mancherlei Schwierigkeiten hat, namentlich wenn es ſich um die Milchergiebigkeit oder eine Vereinigung derſelben mit andern Eigenſchaften handelt. Weniger trügeriſch iſt ſie indeſſen für den Zweck des Zuges und der Maſtung, da ſich

*) Unter conſtanten Raçen verſteht man ſolche, die ihre Eigenſchaften eine Reihe von Jahren durch viele Generationen erhalten haben, wo man ſich alſo mit ziemlicher Sicherheit die Erfolge der Paarung berechnen kann.

dieſe aus dem äußern Verhalten des Viehes mit ziemlicher Sicherheit erkennen laſſen.

Was die Zeichen der Milchergiebigkeit betrifft, ſo bewähren ſich die Kühe von mehr feinem, als grobem Bau, mehr magerem, als feiſtem Körper, mit einem etwas ſchlaffen Muskelſyſteme, überhaupt mehr weiblichen Anſehen, meiſtens als gute Milcher.

Man findet insbeſondere an ſolchen Thieren einen nicht beſonders dicken Kopf und Hals, kleine glänzende Hörner, etwas abfallenden Rücken und einen mehr nach unten, als den Seiten ſich erweiternden Bauch, einen langen und dünnen Schwanz, lappige hängende Euter mit ſtarken Milchadern, glatte und feine Haare.

Wenn man übrigens bedenkt, daß durch ſchlechte Erziehung auch die beſten Anlagen zur Milchergiebigkeit vernichtet werden können, ſo ſpricht ſchon dieß dafür, eine Menge Ausnahmen von obigen Angaben paſſiren zu laſſen. Als Zeichen guter Maſtfähigkeit ſind anzuſehen: ein mehr groſer, als kleiner Körpor, ohne daß er jedoch von ſchwerem Knochengebäude iſt, vielmehr eine ſtarke Neigung zeigt, auf den beſſern Theilen des Körpers viel Fleiſch und im Innern viel Talg anzuſetzen. Hiefür ſprechen dann insbeſondere ein langer tonnenförmig gewölbter Leib, ein breites und langes Kreuz, volle Bruſt und runde Schenkel. Wünſchenswerth iſt dabei, daß der Korf klein, der Hals nicht zu dick und die Beine kurz, aber weit geſtellt ſeyen. Eine der weſentlichſten Eigenſchaften iſt aber die Beſchaffenheit der Haut und insbeſondere des darunter befindlichen Zellgewebes. Je weicher die Haut ſich anfühlt, je nachgiebiger und poröſer (ſchwammiger) jenes erſcheint, um ſo ſicherer ſind die Anzeichen zur Maſtungsfähigkeit, wobei übrigens auf ein ruhiges, ſanftes Temperament zu ſehen iſt.

Die Kühe von vorzugsweiſe zu Maſtung geeigneten Raçen halten ſich gewöhnlich gut bei Leib, haben häufig lange Hörner und kleine Euter, geben wenig, aber fette Milch, wogegen ſich bei einzelnen Raçen oft ein bedeutender Grad von Maſtfähigkeit findet, neben dem, daß die Kühe gut in der Milch ſind. Daher erklärt ſich auch die Erſcheinung, daß viele Zeichen der Milchergiebigkeit auch für Maſtfähigkeit gelten, wie z. B. feine Haut, leichtes Knochengebäude ꝛc.

Für die Tauglichkeit zum Zug ſpricht zunächſt ein feſter, doch nicht plumper Knochenbau, überhaupt ein kräftig und dauerhaft gebauter Körper, wobei noch beſondere Rückſicht auf ſtarke Bruſt, bewegliche Schultern, ſtarken Rückgrat und ein ſolches Kreuz, ſo wie feſte Hufe zu nehmen, auch neben einem muntern, aber nicht hitzigen Temperamente Gelehrigkeit und Folgſamkeit mit zu beachten ſind.

Die Eigenſchaften letzterer Art können und müſſen weſentlich durch eine zweckmäßige Erziehung befördert werden.

Inſofern die Maſtung unter unſeren Verhältniſſen mehr als endliche Nutzung der Viehzucht, namentlich beim Zugvieh erſcheint, ſo kann es indeſſen nicht immer einziger Zweck ſeyn, gutes Zugvieh zu erziehen, ſondern vielmehr wird es erſt dann einen vollen Werth haben, wenn es zugleich zur Maſtung geeignet iſt. Bei der Auswahl des Zugviehes hätte man daher immer darauf zu ſehen, daß es ſich nebenbei auch zur Maſtung qualifizire. Eben ſo iſt aber auch umgekehrt unter unſern Verhältniſſen bei einem Schlage, der vorzugsweiſe maſtfähig ſeyn ſoll, die Brauchbarkeit zum Zug nicht unberückſichtigt zu laſſen.

Wir hätten ſonach hauptſächlich zwiſchen zwei Zwecken, nämlich der Milchergiebigkeit oder der Zug- und Maſtfähigkeit zu wählen. Ein Mittelweg zwiſchen dieſen beiden zu finden, nämlich Vieh, das gute Kühe für die Milch und gute Ochſen zum Zug und zur Maſtung liefert, wird freilich am ſchwerſten in einiger Vollkommenheit zu erreichen, aber in den meiſten Fällen gewiß recht vortheilhaft ſeyn.

Von nicht minderer Wichtigkeit iſt die Vererbungsfähigkeit der Zuchtthiere, daß alſo der Viehzüchter im Voraus mit einiger Sicherheit urtheilen kann, welche Formen und Eigenſchaften vom Vater und welche von der Mutter ſich un-

Digitized by Google

gefähr auf das Junge vererben werden.

Bis jetzt können zwar hierüber noch wenige ſichere Erfahrungen aufgeſtellt werden, was auch um ſo mehr zu erklären iſt, wenn man bedenkt, daß der Umſtände hier mehrere einwirken, daß die Geſetze, wornach die Natur bei der Zeugung, beſonders in Abſicht auf die Vererbung wirkt, noch größtentheils unerforſcht ſind, und es gewiß auch zum Theil bleiben werden.

In der Abkunft, dem körperlichen Zuſtande, dem Alter und Temperament der gepaarten Thiere liegen hauptſächlich die Umſtände, welchen hierbei die weſentlichſte Einwirkung eingeräumt werden muß. Es erben z. B. ſehr häufig die Jungen mehr von den Großeltern, als von Eltern und ſelbſt von weit früheren Voreltern wiederholen ſich zuweilen die Eigenheiten noch in den folgenden Generationen.

Daher leitet ſich der wichtige Satz ab, daß ein Zuchtthier in der Regel um ſo ſicherer vererben wird, je conſtanter und reingehaltener die Raçe iſt, von der es abſtammt.

Ebenſo iſt es bekannt, daß derjenige Theil der Gepaarten in der Regel weniger vererbt, der wegen zu großer Jugend oder zu hohen Alters, wegen ſtarker Anſtrengungen oder ſchlechter Nahrung, oder wegen Krankheit körperlich ſchwächer iſt. Nicht weniger hat ſich ſchon häufig erwieſen, daß ſolche Thiere, die in Folge von Fettigkeit oder überhaupt ihres Temperaments träge ſind, und daher bei der Begattung wenig Energie zeigen, nicht ſo gut vererben als die mit beſonders lebhaftem Temperamente. Ob und welche Theile des Körpers vorzugsweiſe vom Vater, andere von der Mutter auf das Junge vererben, darüber läßt ſich am wenigſten etwas Sicheres anführen.

Am häufigſten kann man beobachten, daß die Größe der Jungen mehr von der Mutter, als von dem Vater abhängig iſt, was ſich daher erklärt, weil die phyſiſche Beſchaffenheit der Mutter auf die körperliche Ausbildung des Jungen bis zur Geburt und während des Säugens den größten Einfluß äußert.

Demungeachtet iſt aber die Einwirkung des Vaters auf die Größe ſeiner Nachkommen nicht ganz in Abrede zu ſtellen, da die Nachkommen bei Kühen kleinerer Raçen gepaart mit Farren von großen Raçen, in der Regel größer werden, als die Mütter waren.

Ebenſo wenig Befriedigung als die Unterſuchungen über die Vererbung körperlicher Eigenſchaften geben die über die Vererbung der phyſiſchen und geiſtigen.

So iſt z. B. nicht erwieſen, ob Bösartigkeit, Gelehrigkeit, Maſtfähigkeit oder Untauglichkeit zur Maſt mehr vom Vater oder mehr von der Mutter ſich vererbe.

Die Milchergiebigkeit vererbt ebenſowohl von der Mutter auf die Tochter, als von der Mutter durch ihren Sohn auf den Enkel. Denn ſonſt könnte durch Bullen von milchreichen Raçen, gepaart mit einer weniger milchreichen Raçe nicht milchergiebigere Nachzucht erfolgen. Daher ſieht man auch nicht ohne Grund darauf, daß zur Erhaltung einer milchreichen Nachzucht die Bullenkälber von den beſten Milchkühen aufgeſtellt werden.

Die einzig ſicheren Gründe, wornach man eine vorzugsweiſe Vererbung der Formen und Eigenſchaften zu erwarten berechtigt iſt, ſind und bleiben demnach edle, reine, conſtante Raçen, Abkunft von ihrer Art nach, beſonders ausgezeichneten Individuen, lebhaftes Temperament, vollkräftiges Alter, gute, aber doch nicht zu fette Haltung, mäßige Anſtrengung. (Beſchluß folgt.)

4. Verkauf von ausgezeichneten Zuchtthieren.

Im Aufſtreich werden abgegeben: Montag den 15. Juni Vormittags 10 Uhr zu Niefern, welches an der Straße zwiſchen Illingen und Pforzheim liegt, 50 Merinos-Jährlingswidder aus der Großherzogl. Badiſchen Stammſchäferei und zwei engliſche langwollige Original-Jährlingwidder von der Dishley-Raçe, welche 1834 als Lämmer in Dishley ſelbſt erkauft worden, ſämmtlich in der Wolle. Dienſtag den 16. Juni

Digitized by Google

Vormittags 10 Uhr auf dem Markgräflichen Gute Auguſtenberg bei Durlach 1 Farre, 7 größtentheils junge Kühe, und junges Vieh; ſämmtlich rein gehaltene Schweizer-Race.

Landesprodukten-Preiſe.

Vom 19. bis 26. Mai 1835 koſtete:

zu	Heu, der Centner fl.	kr.	Kartoffeln, der Seſter fl.	kr.	Kornſtroh, à 100 Bund fl.	kr.	Hopfen, der Centner fl.	kr.	Mohnſamen, das Malter fl.	kr.	Reps, das Malter fl.	kr.
Conſtanz	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ueberlingen	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Radolphzell	1	36	—	6	—	—	—	—	—	—	—	—
Möskirch	1	30	—	7	20	—	—	—	20	—	15	—
Stockach	1	40	—	6	24	—	—	—	—	—	18	—
Engen	1	48	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Bonndorf	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Löffingen	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Villingen	1	24	—	7	40	—	—	—	—	—	17	—
Rheinheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lörrach	1	40	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Müllheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Staufen	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Freiburg	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Emmend.	1	30	—	12	23	20	—	—	—	—	—	—
Endingen	—	—	—	8	—	—	—	—	—	—	—	—
Ettenheim	—	—	—	11	—	—	—	—	—	—	—	—
Lahr	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Wolfach	1	40	—	16	—	—	—	—	—	—	—	—
Gengenbach	—	—	—	10	—	—	—	—	—	—	—	—
Offenburg	1	48	—	8	22	—	—	—	—	—	—	—
Oppenau	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Oberkirch	1	[illegible]	—	—	18	—	—	—	—	—	20	—
Achern	1	48	—	10	28		—	—	22	—	23	—
Bühl	2	—	—	12	28	—	—	—	—	—	—	—
Baden	2	—	—	13	27	40	—	—	—	—	—	—
Gernsbach	2	—	—	16	24	—	—	—	—	—	—	—
Raſtatt	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Karlsruhe	2	—	—	15	30	—	—	—	22	—	—	—
Pforzheim	2	30	—	20	—	—	—	—	—	—	—	—
Durlach	2	24	—	18	33	—	—	—	—	—	—	—
Bruchſal	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Mannheim	2	—	—	15	25	—	—	—	—	—	—	—
Heidelberg	1	20	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Mosbach	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Wertheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Durchſchnitt	1	48	—	11	26	23	—	—	21	20	18	36

Getreide-Preiſe.

Vom 19. bis 26. Mai 1835 koſtete das neubadiſche Malter:

zu	Weizen fl.	kr.	Kernen fl.	kr.	Korn fl.	kr.	Gerſte fl.	kr.	Dinkel fl.	kr.	Haber fl.	kr.
Conſtanz	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ueberlingen	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Radolphzell	—	—	8	30	—	—	5	7	—	—	3	50
Möskirch	—	—	8	—	5	—	5	24	3	30	4	—
Stockach	—	—	8	13	5	—	5	—	—	—	3	47
Engen	—	—	8	54	—	—	5	30	—	—	4	—
Bonndorf	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Löffingen	—	—	8	20	7	—	5	20	—	—	4	10
Villingen	—	—	9	18	7	10	—	—	—	—	4	23
Rheinheim	—	—	8	32	—	—	—	—	—	—	—	—
Lörrach	—	—	10	8	—	—	—	—	—	—	—	—
Müllheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Staufen	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Freiburg	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Emmend.	10	40	—	—	7	10	5	50	—	—	4	40
Endingen	9	30	—	—	6	20	5	40	—	—	5	—
Ettenheim	9	20	10	50	—	—	5	30	—	—	—	—
Lahr	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Wolfach	10	20	10	12	7	20	6	40	—	—	4	30
Gengenbach	10	—	10	16	7	30	—	—	—	—	5	—
Offenburg	9	31	9	45	—	—	6	36	—		4	51
Oppenau	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Oberkirch	8	30	9	30	6	—	6	—	—	—	5	15
Achern	—	—	—	—	7	6	6	—	4	36	4	48
Bühl	10	—	11	—	7	—	—	—	4	36	—	—
Baden	—	—	10	45	7	40	7	—	—	—	5	15
Gernsbach	10	—	10	20	8	10	—	—	4	20	5	10
Raſtatt	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Karlsruhe	10	15	10	20	7	30	7	30	—	—	5	30
Pforzheim	—	—	9	52	—	—	6	48	4	24	5	—
Durlach	9	12	9	23	6	30	6	24	—	—	4	29
Bruchſal	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Mannheim	8	10	—	—	6	1	5	28	3	53	4	31
Heidelberg	8	30	8	27	6	14	5	36	3	58	4	28
Mosbach	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Wertheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Durchſchnitt für Baden	9	32	9	32	6	45	5	53	4	11	4	39
Heilbronn	8	25	8	11	5	56	6	6	3	44	4	7
Mainz	7	41	—	—	5	46	5	6	3	8	4	19
Schaffhauſ.	—	—	9	30	—	—	6	52	—	—	3	32

Druck von G. Braun.

Digitized by Google

N° 23. 1835.

Karlsruhe 5. Juni.

Landwirthſchaftliches Wochenblatt

für das

Groſsherzogthum Baden.

Herausgegeben von der Centralſtelle des landwirthſchaftlichen Vereins.

Inhalt: 1) Die Bildung landwirthſchaftl. Amtsvereine betr. 2) Auszug aus einem von dem Nordamerikaniſchen Conſul im Königreich Sachſen, Hrn. Fr. Liſt, der Gr. Regierung und den Ständen übergebenen Aufſatze, die Eiſenbahn von Mannheim nach Baſel betr. 3) Auszug aus dem Mitgliederverzeichniß. 4) Landesproduktenpreiſe. 5) Getreidepreiſe.

1. Die Bildung landwirthſchaftlicher Amtsvereine betreffend.

Der landw. Verein zählt 1554 Mitglieder, hiervon im Inlande 1285

Dieſe vertheilen ſich, wie folgt:

I. Seekreis.

Amtsbezirke:

1) Blumenfeld	10
2) Bonndorf	2
3) Bräunlingen	3
4) Conſtanz	24
5) Engen	10
6) Heiligenberg	3
7) Hüfingen	51
8) Meersburg	3
9) Möhringen	9
10) Möskirch	11
11) Neuſtadt	7
12) Pfullendorf	—
13) Radolphzell	10
14) Salem	4
	147
Uebertrag	147
15) Stetten am kalten Markt	1
16) Stockach	13
17) Stühlingen	1
18) Ueberlingen	6
19) Villingen	16
	184

II. Ober-Rheinkreis.

Amtsbezirke:

1) Breiſach	9
2) Emmendingen	6
3) Ettenheim	12
4) Freiburg	47
5) Hornberg	1
6) Jeſtetten	1
7) Kenzingen	3
8) Lörrach	11
9) Müllheim	8
10) Säckingen	2
11) St. Blaſien	1
12) Schönau	1
	102

Uebertrag	102
13) Schopfheim	—
14) Staufen	5
15) Tryberg	—
16) Waldkirch	—
17) Waldshut	22
	129

III. Mittel-Rheinkreis.

Amtsbezirke:

1) Achern	3
2) Baden	5
3) Biſchofsheim am Rhein	7
4) Bretten	14
5) Bruchſal	93
6) Bühl	8
7) Carlsruhe	151
8) Durlach	27
9) Eppingen	14
10) Ettlingen	10
11) Gengenbach	—
12) Gernsbach	1
13) Haslach	—
14) Kork	6
15) Lahr	38
16) Oberkirch	6
17) Offenburg	17
18) Pforzheim	22
19) Raſtatt	18
20) Wolfach	2
	442

IV. Unter-Rheinkreis.

Amtsbezirke:

1) Adelsheim	9
2) Biſchofsheim an der Tauber	16
3) Boxberg	2
4) Buchen	7
5) Eberbach	8
6) Gerlachsheim	28
7) Heidelberg	160
8) Krautheim	11
9) Ladenburg	25
10) Mannheim	56
11) Mosbach	16
12) Neckarbiſchofsheim	12
13) Neckargemünd	26
	376
Uebertrag	376
14) Philippsburg	4
15) Schwetzingen	18
16) Sinsheim	14
17) Walldürn	12
18) Weinheim	21
19) Wertheim	63
20) Wiesloch	22
zuſammen	530

So verſchieden die Zahl der Mitglieder in den Aemtern iſt, eben ſo verſchieden iſt auch die Thätigkeit für landw. Zwecke in denſelben.

In Hilzingen, Salem, Conſtanz, Radolphzell, Thiengen, Lörrach, Bräunlingen und Bruchſal haben ſich Untervereine gebildet, und von andern Seiten wurde der Wunſch geäußert, gleichfalls ſolche Vereine errichten zu können.

Der Geſammtverein bedarf ohnedies eine den Verhältniſſen und Bedürfniſſen der Zeit gemäße Reorganiſation, und die Centralſtelle beſchäftigt ſich deßhalb mit dem Entwurfe neuer Statuten.

Um zunächſt zu wiſſen, ob und in welchen Theilen des Vaterlandes landw. Amtsvereine gewünſcht werden, und ob hierauf Anträge an die hohe Regierung begründet werden können, haben wir die Aemter erſucht, die ausgezeichnetſten Landwirthe und Freunde der Landwirthſchaft in ihrem Bezirke auf einen Tag zu vereinigen, und ſolche zu vernehmen, ob ſie landwirthſchaftliche Amtsvereine bilden wollen oder nicht.

Der Entwurf über Bildung der landw. Amtsvereine ſelbſt lautet folgendermaßen:

Landwirthſchaftliche Amtsvereine.

1) Die landwirthſchaftlichen Amtsvereine werden nach der politiſchen Eintheilung der Aemter gebildet, und nach dieſen genannt.

2) Der Sitz des landw. Amtsvereins iſt in der Regel in der Amtsſtadt; es kann aber auch Ausnahmen geben, wie bei einer der Unterrheinkreis-Abtheilungen, wo der Sitz in Heidelberg iſt, und der Vorſtand in Weinheim wohnt.

Digitized by Google

3) Jeder Amtsverein erhält aus der Staatsdotation jährlich ſechs ſilberne Medaillen und bezieht die jährlichen Beiträge der Vereinsglieder, welche ſeither in die Kreiskaſſe floſſen.

Außerdem werden dieſelben nach Kräften mit landw. Geräthen, Büchern, Sämereien u. ſ. w. unterſtützt, es können ihnen zu beſonderen Zwecken beſondere Mittel verwilliget werden.

4) Von obigen ſechs Medaillen iſt eine große ſilberne Medaille für denjenigen beſtimmt, welcher ſich in dem Amtsbezirk im laufenden Jahre am rühmlichſten in landwirthſchaftlicher Hinſicht ausgezeichnet hat.

Drei Medaillen ſind für Hebung der Rindviehzucht.

Zwei Medaillen werden für Gegenſtände, welche der Amtsverein beſtimmt hat, vertheilt.

5) Dem Amtsverein iſt unbenommen, weitere Preiſe in Geld aus ſeinen Mitteln auszuſetzen.

6) Derſelbe ſetzt den Tag der Vertheilung feſt, und nimmt ſolche nach ſeinem Gutdünken vor, doch wird er ſein Augenmerk hauptſächlich auf ſolche Gegenſtände wenden, welche, wie z. B. die Viehzucht, durch Preisertheilungen der Kreis-Vereine, wie der Centralſtelle, nicht gehörig aufgemuntert werden können, indem Vieh nur mit großen Koſten zu transportiren iſt, und am leichteſten im Bezirke, wo es ſich befindet, d. h. in den Stallungen oder auf Märkten, gewürdiget werden kann.

7) Damit der Zutritt auch Unbemittelter leichter ſtatt finden könne, wird die Receptions-Taxe wie der jährliche Beitrag von 2 fl. 42 kr. auf 2 fl. heruntergeſetzt, und iſt dem landw. Amtsvereine unbenommen, unbemittelte ausgezeichnete Individuen unentgeldlich aufnehmen zu laſſen.

Der Aufgenommene erhält ein Diplom, welches von Sr. Hoheit dem Hrn. Präſidenten der Centralſtelle unterzeichnet, von dem Direktor kontraſignirt, und von dem Sekretair beglaubigt iſt.

Jedes aufgenommene Mitglied erhält das landw. Wochenblatt unentgeldlich.

8) Jeder Amtsverein hat einen erſten Vorſtand, einen ſtellvertretenden Vorſtand und einen Ausſchuß von 6 bis 8 Perſonen. Von den Ausſchußgliedern übernimmt eines das Sekretariat, ein anderes die Verwaltung, ein drittes die Kaſſe.

9) Je auf den letzten Mai wird die Rechnung abgeſchloſſen.

10) Um einen landw. Amtsverein zu gründen, müſſen es wenigſtens fünfzehn Individuen ſeyn.

11) Wenn ſich in einem Amt nicht genug hierzu luſttragende Individuen befinden, ſo kann ſich ſolches an ein benachbartes Amt anſchließen.

12) Schließen ſich mehrere Aemter aneinander an, ſo können ſolche einen Bezirksverein bilden.

13) Die Ortsvereine ſind durch Bildung landw. Amtsvereine nicht ausgeſchloſſen.

14) Wo ſich weder Amts- noch Bezirksvereine gründen, bezahlen die Mitglieder nach wie vor ihre Beiträge an die Kreisvereine.

15) Die Amtsvereine ſtehen durch die Kreisvereine mit der Centralſtelle in Verbindung. (Bis zu vollendeter Organiſation ſetzen ſie ſich mit der Centralſtelle in unmittelbare Verbindung.)

16) Die landw. Amtsvereine haben:

a. insbeſondere die örtlichen Intereſſen, auf welche die Centralſtelle wie die Kreisvereine nicht genugſam wirken können, zu berückſichtigen.

b. die Staats- wie Gemeindebehörden auf Anſuchen durch Gutachten zu unterſtützen.

c. der landwirthſchaftlichen Central-, wie der betreffenden Kreisbehörde auf Anfordern Berichte zu erſtatten.

d. alljährig über ihre Wirkſamkeit auf den erſten Juli einen Vortrag zu erſtatten, und dieſem Vorſchläge beizugeſellen, wie der Landwirthſchaft und den landwirthſchaftlichen Gewerben in ihrem Bezirke am ſicherſten aufgeholfen werden könne.

Digitized by Google

2. Auszug aus einem von dem Nordamerikaniſchen Conſul im Königreich Sachſen, Hrn. Fr. Liſt, der Gr. Regierung und den Ständen übergebenen Aufſatze, die Eiſenbahn von Mannheim nach Baſel betreffend.

Auf die Frage: was wird Baden durch dieſe Eiſenbahn gewinnen? iſt zu erwiedern.

Sein Ackerbau und ſein Weinbau werden dadurch mächtig gefördert werden. Der Markt ſeiner Weine, nachdem die Bahn bis Frankfurt, und von da einerſeits über Caſſel, Hanover nach den Hanſeſtädten, andererſeits über Leipzig bis Berlin und Dresden, und ſodann weſtlich ins Bayriſche verlängert ſeyn wird, zumal der künſtlichen, deren Fabrikation jetzt einen ſo bedeutenden Aufſchwung nimmt, und bei welchen, weil ſie nur in Bouteillen transportirt werden können, die Transportkoſten ſo ſehr in Anſchlag kommen, wird außerordentlich an Ausdehnung gewinnen. Gleiches wird der Fall ſeyn in Beziehung auf andere Produkte, wie z. B. Mohnöl, Kleeſaamen, Hanf u. ſ. w. Weine, Brotfrüchte, Salz u. ſ. w. werden nun viel leichter auf der Oberfläche des ſo ſehr geſtreckten Landes ſich vertheilen. Der innere Verkehr und die Ausfuhr an Vieh wird erleichtert werden. Der Landwirth wird auf der einen Seite ſeine Produkte beſſer abſetzen, auf der andern Seite ſeine Bedürfniſſe und namentlich diejenigen, die auf die Verbeſſerung ſeines Ackerbaues unmittelbaren Einfluß haben, z. B. Gips, Salz, Eiſen u. ſ. w., wohlfeiler beziehen. Die Größe dieſes doppelten Gewinns wird ſich nicht allein in ſeinem vermehrten Einkommen, ſondern auch in dem erhöhten Werth ſeines Grund und Bodens zu erkennen geben.

Die Waſſerkraft des Schwarzwaldes, die eine ſo reiche Quelle des Wohlſtandes werden könnte, jetzt zum größten Theil unbenutzt, wird bis zu dem Urſprung der Gewäſſer aufgeſucht, Baden wird ein fabrizirendes Land werden. Wie wichtig ein wohlfeiler, ſchneller und regelmäßiger Transport auf die Beförderung der Fabriken, namentlich auf die Baumwollenfabrikation wirke, bedarf keiner nähern Erörterung.

Die Induſtrie, wenn nur erſt durch erleichterten Transport angereizt, wird Schätze, die jetzt todt in der Erde liegen, wie Torf und Steinkohlen, von deren Daſein ſo viele Anzeigen vorhanden ſeyn ſollen, ans Licht fördern, und auf der Oberfläche des Landes verbreiten.

Sollte es aber nicht gelingen, Steinkohlen, dieſes erſte Element einer ausgedehnten Fabrik-Induſtrie, im eigenen Lande aufzufinden, ſo wird das Privat-Intereſſe bald den Plan an die Hand geben und ſofort ausführen, eine Eiſenbahn nach der Saar anzulegen, wo noch ein unermeßlicher Reichthum an dieſem Material unbenutzt in deutſchen Bergen liegt, indem daſſelbe nach der Mündung der Saar, einem an Steinkohlen ohnehin reichen Gebiete, keinen Abfluß nehmen kann, und blos vermittelſt Chauſſeetransports in dem benachbarten Frankreich einen beſchränkten Markt findet. Die Gebirge der Saar, wofern auf der weſtlichen Abdachung des Schwarzwaldes keine ergiebigen Flötze gefunden werden könnten, ſind das dem Oberrhein und Neckarthale von der Natur angewieſene Steinkohlendepot; eine Anſicht, die bei den gegenwärtigen Transportverhältniſſen ſeltſam erſcheinen mag, aber das Außerordentliche verliert, wenn ich verſichere, daß Philadelphia ſeine Steinkohlen 24 deutſche Meilen, Baltimore und Neu-York dieſelben 50 deutſche Meilen weit aus dem Inlande bezieht, und zwar trotz des Holzüberfluſſes in ungeheuren Quantitäten (1834 — 8 bis 10 Millionen Ctr.). Die Entfernung von Saarbrück bis zum Rhein kann nicht viel über zwölf deutſche Meilen betragen. Zwar ſind beide Flußgebiete durch die Vogeſen getrennt, aber die Ueberſteigung dieſes Gebirges, wenn man den Lauf der Waſſer verfolgt, dürfte um ſo weniger Anſtand finden, als die Saar bei den Steinkohlengruben viel höher liegt, wie der Rhein bei Schröckh, folglich auf der öſtlichen Abdachung der Vogeſen eine viel geringere Höhe zu überſteigen iſt, als auf der weſtlichen, während auf letzterer

dem Transport ſchwerer Güter ein bedeutender Fall, der die jenſeitige Steigung wieder aufwiegt, zu Gute käme.

Nur vermittelſt eines Syſtems von Eiſenbahnen wird Baden der Segnungen des deutſchen Zollvereins in vollem Maße theilhaft werden, indem die Ackerbau und Weinbau treibenden Gegenden von Deutſchland in dieſer Beziehung ſich den fabrizirenden nur gleich ſtellen können, wenn ſie durch Transporterleichterung für ihre Urprodukte dieſelbe Markterweiterung erzielen, welche den fabrizirenden Ländern ohne Transporterleichterung durch den bloßen Akt der Aufhebung der Schlagbäume ſchon zu Theil geworden iſt.

Sobald die Eiſenbahn von Cöln nach Antwerpen vollendet ſeyn wird, muß Baden am meiſten empfinden, was es heiße, zwei Wege nach der See zu beſitzen, und von der Handelsbinterſäßigkeit Hollands endlich einmal erlöſt zu werden. Die öffentliche Meinung der Holländer über die Eiſenbahnen iſt den Anwohnern des Oberrheins der ſicherſte Maßſtab ihres Werthes. Sie wollen, ſagen jene Monopoliſten, keine Eiſenbahnen, ungeachtet die Route von Amſterdam nach Cöln die günſtigſte von der Welt ſey. Durch Kanal-, Fluß- und Seeſchifffahrt ſeyen ſie reich und mächtig geworden (haben ſie ſich die obern Länder dienſtbar erhalten, dürfte man hinzuſetzen), und dabei wollten ſie verharren. Was aber die Holländer, in ihrer Art zu handeln, reich gemacht, hat die Oberländer ſeit Jahrhunderten geſchwächt, und jetzt iſt der Tag der Erlöſung gekommen.

Zugleich fällt mit dem Anſchluß Badens an den Zollverein in finanzieller Beziehung ein Hauptgrund gegen die Eiſenbahnen weg, und das Staatsfinanzintereſſe tritt damit entſchieden auf ihre Seite.

In wiefern dadurch der Handel von Baden zwiſchen Italien und Südfrankreich, ja zwiſchen Aſien und Afrika einer-, und dem Norden und Nordoſten von Deutſchland und Europa andererſeits gehoben werde, und wie dadurch den Städten am Oberrhein die Möglichkeit gegeben ſey, ſich zu einer jetzt kaum geahnten Handelsgröße empor zu ſchwingen, iſt am beſten in dem neueſten Werke des Staatsraths **Nebenins** zu leſen.

Dagegen ſind andere wohlthätige Folgen von nicht geringer Bedeutung weniger beachtet worden, unter andern die Eigenſchaft Badens, eine Menge von Fremden aus allen Gegenden von Europa an ſich zu ziehen. Jetzt ſchon iſt die Zahl derer, die entweder im Sommer ſeine Bäder beſuchen, und ſeine romantiſchen Thäler durchſtreifen, oder auch, um der Wohlfeilheit und der Annehmlichkeit des Lebens willen, die ſie dort finden, ihren bleibenden Aufenthalt im Lande nehmen, bedeutend; um wieviel mehr wird dies der Fall ſeyn, wenn man von Paris, Hamburg und Berlin in ein bis zwei Tagen dieſes ſchöne Land erreichen, und es auf der Hauptroute in einem Tage ſeiner ganzen Länge nach bereiſen kann!

Nicht zu vergeſſen ſind ferner die großen Vortheile, welche eine ſo enge Verbindung des ſchmalen, aber weit geſtreckten Landes in adminiſtrativer, militäriſcher und geſellſchaftlicher Beziehung mit ſich führen wird.

Welche Gründe liegen aber dieſen manchfaltigen und in jeder Beziehung ſo gewichtigen Urtheilen gegenüber in der andern Wagſchaale?

Nichts, als das vermeintliche Intereſſe der Schiffer, welche für den kärglichen Ertrag ihres harten und gefährlichen Geſchäfts leicht durch Geſchäfte bei dem Bau und der Unterhaltung der Eiſenbahn doppelt entſchädigt werden können.

Nichts als das vermeintliche Intereſſe einiger Gaſtgeber an der Straße, die durch eine unendlich größere Anzahl von Fremden, welche nun herbeiſtrömen, um die einzelnen Orte und Gegenden zu beſuchen, und durch den vermehrten Wohlſtand der Landwirthe, durch das Aufblühen der innern Induſtrie, durch die Vermehrung des innern Verkehrs von Ort zu Ort und durch das Ab- und Zufahren von und zu der Eiſenbahn ungleich mehr als jetzt durch das langſame Durchfahren der Güter und Reiſenden gewinnen werden.

Daß der Flor der Gaſthöfe nicht von einem langſamen und trägen Durchfuhrhan-

del, ſondern von dem innern Wohlſtande abhängig ſey, beweiſen die reichen Gaſthöfe in denjenigen Gegenden von England, welche keinen eigentlichen Durchfuhrhandel, aber einen blühenden Ackerbau und bedeutende Fabriken beſitzen, unwiderſprechlich.

Nichts endlich als vielleicht das vermeintliche Intereſſe einiger Spediteure, deren Geſchäfte, wie aus dem Obenangeführten erhellt, wenn ſie ſich nur den veränderten Umſtänden bequemen wollen, ſich am meiſten vermehren werden.

Dagegen handelt es ſich bei dieſem Unternehmen nicht blos um die Erlangung unermeßlicher Vortheile, ſondern um die Abwendung gewiſſer und bedeutender Nachtheile.

Die Anlegung von Eiſenbahnen wird in Kurzem zur Nothwendigkeit für diejenigen Länder werden, welche in ihrem Wohlſtand und in ihrer Induſtrie keine Rückſchritte machen wollen. Es wird dieſelbe Aemulation eintreten, wie bei dem Chauſſeebau, nur in einem um ſo höhern Grade, je kräftiger und ſchneller die Eiſenbahnen auf den Verkehr influiren, wie die Chauſſeen, und jemehr dieſe Verbeſſerung durch die Privatintereſſen befördert wird. Dort waren Aufopferungen von Seiten der Staatsfinanzen zu bringen, hier ſind von den Privaten bedeutende Gewinnſte zu machen, woran die Staatsfinanzen directen und indirecten Antheil nehmen.

Frankreich, ſobald ſeine Adminiſtration die erforderliche Ruhe gewonnen haben wird, muß und wird dieſe Verbeſſerung in einem großartigen Maßſtabe und mit Eifer betreiben. Jetzt ſchon geht man ernſtlich damit um, ſich über Lille mit Brüſſel zu verbinden. Iſt aber dieſe Route hergeſtellt, ſo wird man bequemer, ſchneller und wohlfeiler von Mannheim über Köln und Brüſſel nach Paris gelangen, als auf directem Wege über Strasburg. Daß Baden dabei verlieren wird, iſt klar.

Eine andere Route von Straßburg nach Baſel würde den größten Theil des Perſonenverkehrs auf die linke Seite des Rheins ziehen.

Eine dritte Route von der Elbe durch Bayern nach dem Bodenſee würde einen Theil des Durchfuhrverkehrs mit der Schweiz beeinträchtigen.

Eine vierte von Havre de Grace über Paris nach der Schweiz würde gleiche Wirkung haben.

Den Reiſenden, gewohnt, ſchnell, angenehm und wohlfeil ſich von einem Punkte zum andern zu bewegen, würden die badiſchen Chauſſeen und Schnellkutſchen nicht mehr zuſagen. Sie würden andere Thäler und andere Bäder beſuchen, in andern Städten, die ihnen zugänglicher wären, ihren Aufenthalt nehmen.

Andere Weingegenden, die beſſere Transportmittel beſitzen, würden die entfernten Märkte verſorgen.

Dies wären die unausbleiblichen Folgen des Zurückbleibens.

Die Wirkungen des Vorwärtsſchreitens würden ſich nicht nur an Baden ſelbſt, ſondern auch an ſeinen Nachbarn erproben.

Eine Eiſenbahn von Mannheim nach Baſel muß auf der einen Seite eine Verlängerung der Bahn nach Frankfurt, auf der andern nach Würtemberg und nach Conſtanz zur Folge haben.

Die Anlegung einer Bahn von Frankfurt nach Leipzig wird nur durch das Voranſchreiten der Bahn von Baſel nach Frankfurt möglich, weil ſonſt der Verkehr dieſer Route nicht beträchtlich genug iſt.

Gleiches iſt der Fall hinſichtlich der Route von Frankfurt nach Cöln, die, wie das Beiſpiel von Nordamerika beweiſt, trotz der Dampfſchiffahrt, wegen Unterbrechung derſelben zur Winterszeit, nothwendig werden wird.

Eine Route von Carlsruhe über Stuttgart nach Ulm, wodurch das weſtliche Europa mit dem ſüdöſtlichen und mit Aſien verbunden wird, kann dieſe Beſtimmung nur vermittelſt der großen badiſchen Eiſenbahn erfüllen.

Digitized by Google

3. Auszug aus dem Mitglieder-verzeichniß.

Februar, März und April 1835.

Zugang.

A. Ordentliche Mitglieder im Auslande.

1) Holleben, Frhr. von, Hauptmann und Rittergutsbeſitzer in Rudolſtadt.
2) Breitenbauch, Ludwig, Frhr. von, Rittergutsbeſitzer auf Schloß Ranitz in Thüringen.
3) Viſcher, Frhr. von, Rittmeiſter und Rittergutsbeſitzer auf dem Ibinger Hof, in Würtemberg.
4) Koch, Amtmann und Gutsbeſitzer zu Güglingen in Würtemberg.
5) Wechsler, Georg, Tabaksfabrikant in Ulm.
6) Melms, Gutsbeſitzer in Sagebadenbau bei Greifswalde.
7) Bloch, Peter, Oekonom zu Crenzlingen bei Conſtanz.

B. Ordentliche Mitglieder im Inlande.

I. Dirigirende Abtheilung.

1) Büchler, Geheimer Legationsrath in Karlsruhe.
2) Weber, Geheimer Referendär in Karlsruhe.
3) Ratzel, Gemeinderath in Linkenheim.
4) Weiß, Bürgermeiſter in Kleinſteinbach.
5) Wick, Blumenwirth in Ettlingen.
6) Bucherer, Bürgermeiſter in Lahr.
7) Flüge, Georg, Gemeinderath daſelbſt.
8) Schott, Michael, Fabrikant allda.
9) Schönau, Frhr. von, Hofforſtamtsverweſer in Karlsruhe.

II. Seekreis-Abtheilung.

1) Löw, Hofgerichtsadvokat in Meersburg.
2) Blanche, Oberlehrer in Bräunlingen.

III. Ober-Rheinkreis-Abtheilung.

1) Lips, Johann Georg, Oekonom in Malterdingen, Oberamts Emmendingen.
2) Schweikert, Verwalter in Umkirch.
3) Gerber, Johann Baptiſt, Lehrer zu Altbreiſach.
4) Hauſer, Karl, Lehrer zu Altbreiſach.
5) Hauſer, Daniel, Gutsbeſitzer und Acciſor in Gündlingen.
6) Schächtele, Landwirth und Acciſor zu Gündlingen.
7) Geigis, Reviſor zu Freiburg.
8) Diez, Bezirks-Amtmann in Ettenheim.
9) Szubany, Amts-Reviſor zu Mahlberg.
10) Rimmelin, Pfarrer in Ruſt.
11) Uebelin, Pfarrer zu Kappel.
12) Gſchrey, Bürgermeiſter zu Ettenheim.
13) Himmel, Oberlehrer zu Ettenheim.
14) Werber, Johann Baptiſt, Gemeinderath und Handelsmann zu Ettenheim.
15) Colleſrat, Anton, Gemeinderath und Gaſtgeber zu Ettenheim.
16) Seiſt, Lorenz, Gaſtgeber zu Ettenheim.
17) Henninger, Norbert, Rothgerber zu Ettenheim.
18) Blank, Baptiſt, Färbermeiſter zu Ettenheim.
19) Siegel, Apotheker zu Freiburg.
20) Landwehr, zu Thiengen.
21) Senftle, Xaver, zu Thiengen.
22) Maurer, Deſideri, zu Thiengen.
23) Gehringer, Georg, zu Thiengen.
24) Montfort, Moritz zu Thiengen.
25) Graſſelli, Johann Baptiſt, zu Thiengen.
26) Häfele, Paul, zu Thiengen.
27) Mayer, Joſeph, zu Thiengen.
28) Grießer, Baptiſt, zu Thiengen.
29) Ganzmann, Joſeph, zu Thiengen.
30) Kaiſer, Bürgermeiſter in Thiengen.
31) Steble, Apotheker in Thiengen.
32) Haitz, praktiſcher Arzt in Thiengen.

Wieder eingetreten:

33) Schönau, Frhr. v., zu Wehr.

IV. Unter-Rheinkreis-Abtheilung in Weinheim.

1) Keidel, C., Gutsbeſitzer in Zuzenhauſen.
2) Wolf, Tobias in Mannheim.
3) Wallbrunn, Frhr. von, Major in Weinheim.

4) Widmann, Thierarzt in Heidelberg.
5) Krauter, Obergerichtsadvokat in Heidelberg.
6) Rupp, Thierarzt in Neckarhauſen.
(Beſchluß folgt.)

Landesprodukten-Preiſe.

Vom 26. Mai bis 2. Juni 1835 koſtete:

zu	Heu, der Centner.		Kartoffeln, der Seſter.		Kornſtroh, à 100 Bund.		Hopfen, der Centner.		Mohnſamen, das Malter.		Reps, das Malter.	
	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Conſtanz .	1	30	—	9	25	—	—	—	—	—	—	—
Ueberlingen	1	12	—	6	22	—	—	—	18	45	17	30
Radolphzell	—	—	—	6	—	—	—	—	—	—	—	—
Möskirch .	—		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Stockach .	1	40	—	6	24	—	—	—	—	—	—	—
Engen . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Bonndorf	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Löffingen .	1	30	—	7	—	—	—	—	—	—	—	—
Villingen	1	24	—	7	—	—	—	—	—	—	—	—
Rheinheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lörrach . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Müllheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Staufen .	2	—	—	10	25	—	—	—	23	—	23	—
Freiburg .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Emmend.	1	30	—	12	23	20	—	—	—	—	19	—
Endingen	—	—	—	8	—	—	—	—	—	—	—	—
Ettenheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lahr . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Wolfach .	1	21	—	15	—	—	—	—	—	—	—	—
Gengenbach	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Offenburg	1	48	—	8	22	—	—	—	—	—	—	—
Oppenau .	1	36	—	18	16	—	—	—	—	—	—	—
Oberkirch	1	30	—	—	18	—	—	—	—	—	—	—
Achern .	1	36	—	10	28	—	—	—	22	—	23	—
Bühl . .	2	—	—	12	28	—	—	—	—	—	—	—
Baden. .	1	36	—	14	28	—	—	—	—	—	—	—
Gernsbach	2	—	—	14	24	—	—	—	—	—	—	—
Raſtatt .	2	—	—	14	—	—	—	—	—	—	—	—
Karlsruhe	2	—	—	15	30	—	—	—	—	—	—	—
Pforzheim	2	30	—	20	25	—	—	—	—	—	—	—
Durlach .	2	24	—	18	30	—	—	—	—	—	—	—
Bruchſal .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Mannheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Heidelberg	1	48	—	—	18	20	—	—	—	—	—	—
Mosbach .	2	24	—	24	25	—	—	—	—	—	—	—
Wertheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Durchſchnitt	1	47	—	12	24	48	—	—	21	15	20	37

Getreide-Preiſe.

Vom 26. Mai bis 2. Juni 1835 koſtete das neubadiſche Malter:

zu	Weizen.		Kernen.		Korn.		Gerſte.		Dinkel.		Haber.	
	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Conſtanz .	—	—	10	58	7	10	5	59	—	—	4	12
Ueberlingen	—	—	9	5	5	22	4	45	—	—	3	15
Radolphzell	—	—	8	9	4	50	4	52	—	—	4	—
Möskirch .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Stockach .	—	—	7	58	—	—	—	—	3	58	—	—
Engen . .	—	—	8	30	—	—	—	—	—	—	5	—
Bonndorf	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Löffingen .	—	—	9	—	6	30	5	10	—	—	4	10
Villingen	—	—	9	21	—	—	7	—	—	—	4	21
Rheinheim	9	52	8	54	—	—	—	—	—	—	—	—
Lörrach . .	—	—	10	17	—	—	—	—	—	—	—	—
Müllheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Staufen .	10	40	—	—	6	40	6	—	—	—	5	—
Freiburg .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Emmend.	10	—	—	—	7	—	—	—	—	—	4	40
Endingen	9	40	—	—	6	20	6	—	—	—	5	—
Ettenheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lahr . . .	9	41	10	3	6	15	6	—	—	—	4	52
Wolfach .	10	20	10	—	7	20	7	—	—	—	4	20
Gengenbach	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Offenburg	9	27	9	54	—	—	6	36	—	—	4	48
Oppenau .	10	—	10	24	7	—	—	—	—	—	5	30
Oberkirch	8	30	9	30	6	—	6	—	—	—	6	15
Achern . .	—	—	—	—	7	—	6	—	4	30	4	48
Bühl . . .	10	—	11	—	7	—	—	—	4	36	5	12
Baden .	—	—	10	42	7	40	7	—	5	—	5	6
Gernsbach	9	45	10	30	8	—	6	45	4	15	5	—
Raſtatt .	9	30	10	48	7	10	6	55	—	—	5	20
Karlsruhe	10	10	10	15	7	11	7	—	—	—	5	—
Pforzheim	—	—	9	60	—	—	6	48	4	24	5	—
Durlach .	9	—	9	26	6	24	6	15	—	—	4	19
Bruchſal .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Mannheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Heidelberg	8	50	8	35	6	30	5	35	4	7	4	42
Mosbach .	—	—	8	—	—	—	—	—	3	44	—	—
Wertheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Durchſchnitt für Baden	9	42	9	37	6	42	6	12	4	19	4	44
Heilbronn	—	—	—	—		—	—	—	—	—	—	—
Mainz .	7	37	—	—	5	48	4	53	—	—	4	6
Schaffhauſ.	—	—	9	14	—	—	—	—	—	—	4	20

Druck von G. Braun.

Digitized by Google

№ 24. 1835.

Karlsruhe 12. Juni.

Landwirthſchaftliches Wochenblatt

für das

Grossherzogthum Baden.

Herausgegeben von der Centralſtelle des landwirthſchaftlichen Vereins.

Inhalt: 1) Einige Erfahrungen im Feldbau, von Frhr. v. Babo. 2) Zur Naturgeſchichte des Maikäfers, als Nachtrag zu den in den letzten Nummern enthaltenen Bemerkungen über dieſes Inſekt und ſeine Vertilgung. 3) Die Errichtung eines Gemeindebackofens zu Diedelsheim, im Amte Bretten betr. 4) Die wichtigſten Grundſätze der Rindviehzucht, insbeſondere aber die der Paarung. (Beſchluß.) 5) Die giftige Wirkung des Eibenbaumes. 6) Die Bildung eines Ortsvereins zu Leimen betreffend. 7) Auszug aus dem Mitgliederverzeichniß. (Beſchluß.) 8) Landesproduktenpreiſe. 9) Getreidepreiſe.

1. Einige Erfahrungen im Feldbau, von Frhr. v. Babo.

Wenn es Manchen auch vielleicht zu unbedeutend ſcheint, einzelne kleinere Erfahrungen zur Kenntniß einer größeren Anzahl von Landwirthen zu bringen, ſo halte ich dieſe Arbeit nicht gerade für ganz unbelohnend; denn der praktiſche Landbau hat das Eigenthümliche und Anziehende, daß man eigentlich nie mit ſeiner Kenntniß fertig iſt, ſondern faſt jedes Jahr etwas Neues beobachtet. So verſchieden die Jahrgänge, ſo mannigfaltig ſtellen ſich die Verhältniſſe, und was in einer Gegend ſchon längſt bekannt, wird in einer andern erſt durch Zufall oder durch den Drang der von der Witterung bedingten Nothwendigkeit gefunden. Würden mehrere ſolcher Erfahrungen in den landwirthſchaftlichen Blättern zuſammengetragen, ſo iſt es mehr als wahrſcheinlich, daß vielen Leſern ein großer Dienſt damit geſchähe. Es kann nicht Jeder alles ſelbſt erproben, gewiß iſt es ihm aber ſehr angenehm, bei vorkommenden Fällen Anderer Erfahrungen benutzen, und darauf weiter bauen zu können.

In dieſer Vorausſetzung will ich einige kurze, den Landbau betreffende Notizen mittheilen.

1) Im vorigen Jahre iſt bekanntlich die Frühjahrskleeſaat durchaus mißrathen, und nur wenige Aecker konnten als junge Kleefelder ſtehen bleiben. Es wurde von Seiten der landw. Vereine die Einſaat von Roggen empfohlen, welcher in der erſten Frühlingszeit abgemäht, als grüne Fütterung manchen fleißigen Landwirth aus einer peinlichen Verlegenheit zog.

Da es hier ſchon ſeit längerer Zeit ge-

bräuchlich war, nach der Ernte Luzerneſamen zu ſäen, und dies Verfahren in vielen Fällen recht gut gelingt, ſo ſäten denſelben im vorigen Spätjahr einige hieſige Landwirthe auch gleich mit dem Korn, hatten in dieſem Frühling den guten Erfolg, daß ſie das Korn ſelbſt, ſchon mit Klee vermengt, als grünes Futter abmachen konnten, und nun einen vorzüglich ſchönen jungen Kleeacker beſitzen, der im ſchlimmſten Falle noch zwei Schnitte für dieſen Sommer verſpricht. Es ſcheint, daß der mit dem Roggen geſäte Luzerneſamen das Spätjahr und den Winter über von dem Korn geſchützt, Zeit genug hatte, gehörig zu erſtarken, und daß eine ſolche Saat in ihrem Gelingen weit ſicherer iſt, als die vom Frühling, welche ein trockener Sommer viel leichter wieder zerſtört. Daß dabei die Aecker in gutem Stande ſeyn müſſen, verſteht ſich von ſelbſt.

2) Aus Urſache des Mißlingens der Kleeſaat ließ ich einen Acker mit der an dem Pflugkarche angehängten Säekapſel nach der Ernte reihenweiſe mit weißen Rüben beſtellen, und bei dem Hacken derſelben deutſchen Kleeſamen einwerfen. Während alle übrigen junge deutſche Kleefelder umgepflügt werden mußten, hat ſich dieſer Acker erhalten, und verſpricht einen reichlichen Klee-Ertrag.

3) Es geſchieht ſehr oft, daß wenn man die weißen Rüben ſorgfältig baut, und eineggt, man gerade keine erhält, und man zu ſeinem großen Verdruſſe gewahr wird, wie ſich nur auf den Anwanden der Aecker die Rübenpflanzen erhalten und gedeihen.

Im vorigen Jahre gerieth von meiner ganzen Rübenſaat eigentlich nur ein Acker, der gar nicht geeggt, ſondern nur geſchleift wurde. Wahrſcheinlich kömmt durch das Eggen der Samen zu tief in die Erde. Bei der gewöhnlich in dieſer Zeit herrſchenden Trockenheit wird er durch die ihn umgebende dürre Erde abgeſchloſſen, entweder gar nicht zum Keimen angeregt, oder das Keimchen ſelbſt verdörrt gleich wieder, während die obenliegenden Körner den Thau genießen, und von ihm ihre erſte Nahrung ſo lange erhalten, bis die Wurzel mehr erſtarkt iſt. Auf den Anwanden kann die Egge nicht ſo tief eindringen, und es bleiben mehre Körner auf der Oberfläche zurück, weßhalb ſie dort um ſo viel leichter gedeihen.

Wir haben im vorigen Jahre geſehen, wie viel an dem Gelingen der Rübenſaat gelegen ſeyn kann; ihr Mißlingen hat in manchen Gegenden den herrſchenden Futtermangel erſt recht fühlbar gemacht, daher wäre es ſehr verdienſtlich, durch vergleichende Verſuche auszumiteln, auf welche Art dieſe Saat am ſicherſten gerathen möchte.

(Fortſetzung folgt.)

---

2. Zur Naturgeſchichte des Maikäfers, als Nachtrag zu den in den letzten Nummern enthaltenen Bemerkungen über dieſes Inſekt und ſeine Vertilgung.

Der Schaden der Engerlinge iſt glücklicherweiſe in hieſiger Gegend in Getreidefeldern nur ſelten bemerkbar, an Dickrüben und Kartoffeln zuweilen, wie im vorigen Jahre. Doch hat man noch nie davon gehört, daß man deßhalb für nöthig gehalten, einen Fruchtacker umzupflügen, welches offenbar auch kein durchgreifendes Vertilgungsmittel wäre. In Gärten ſind ſie beſonders an Salat- und Erdbeerſtöcken verderblich. Ihr Hauptaufenthalt iſt jedoch in ruhigliegenden Feldſtrichen, Kleeäckern, Wieſen und an Rainen. Da wird aber kaum eines der vielen Vertilgungsmittel durchgreifend wirkſam ſeyn, wie man ſie, beſonders in Frankreich, ſo oft und dringend empfohlen hat. Sie ſind alle mehr oder weniger unpraktiſch im Großen. Dagegen möchte der Maulwurf, als ihr entſchiedenſter Vertilger, die gewöhnlichen Verfolgungen auf Wieſen nicht verdienen. Die Mühe des Ebenrechens ſeiner Haufen vorm Heranwachſen des Graſes belohnt ſich durch reichlichern Graswuchs, und bei höherem Stand des Graſes ſtößt er keine großen Haufen mehr. Wo er ſonſt läſtig oder ſchädlich iſt, wie in Gärten, an Waſſerdämmen, iſt er leicht durch alles Starkriechende aus dem

Pflanzen- und Thierreich, in ſeine Gänge gelegt, entfernt zu halten, und auf die ihm von der Natur durch ſeine Nahrung ihm angewieſenen Räume zu beſchränken.

Die durchgreifendſte Vertilgungsart dieſes ſchädlichen Inſektes iſt, wie bei den Raupen, in ſeinem ausgebildeten Zuſtande, als Maikäfer, zu bewirken; denn hier geht mit jedem weiblichen Käfer eine ganze Generation zu Grunde. Zu dieſer bekannten Vertilgungsart ſoll Nachſtehendes nur als ein neuer Antrieb dienen. Es iſt allbekannt, daß zur Zeit ihrer Morgenruhe nach einer durchſchwärmten warmen Nacht die Maikäfer ſchlaftrunken an den Bäumen hängen, oder ihren verheerenden Fraß ausüben. Bitteres Laub von Eichen, Pappeln, Kirſchen, Pflaumen, Pfirſichen, Mandeln — worunter ſie ſogar die bittern den ſüßen vorziehen — lieben ſie beſonders. Auch dem Reblaub, ſelbſt dem Saamen derſelben, ſind ſie gefährlich. Um dieſe Zeit nun iſt ihre Vertilgung leichter, als man glaubt, *denn ein jeder Baum ſcheint nur eine beſtimmte Anzahl und immer dieſelben Käfer zu beherbergen.* Schüttelt man nämlich einige Tage nach einander jeden Morgen gegen 8 oder 9 Uhr den nämlichen Baum, und tritt alle herunterfallenden Käfer auf der Stelle todt, ſo werden ſich in der Folge wenige oder gar keine mehr darauf finden. Erſt nach mehreren Tagen trifft man wohl einige noch darauf an, wahrſcheinlich ſind dieſe beim früheren Schütteln entkommen; denn jemehr beim erſten Schütteln davon fliegen, deſto mehr finden ſich den nächſten Tag wieder auf denſelben Bäumen ein. Dieſes Thier zeigt hierbei einen merkwürdigen Inſtinkt, welcher ihre Vertilgung erleichtert. Beim erſten Schütteln fallen die Käfer ſchon bei leichter Berührung in Menge ab, und liegen bewegungslos am Boden. Beim zweiten Schütteln bleiben die herabfallenden ſchon nicht mehr ſo ruhig auf der Erde liegen, ſondern kriechen gleich nach einem Schlupfwinkel umher. Bei dem dritten und vierten Schütteln vermehrt ſich ihre Vorſicht in geſteigertem Maaß; was nun noch herabfällt, das läuft ſchneller weg, ſchon mit etwas gehobenen Flügeldecken, oder erhebt ſich wohl gleich wieder, viele fallen fliegend ab, andere fliegen gleich von von den Bäumen aus weiter, oder klammern ſich ſo feſt an, daß man ſie herunterſchlagen muß. Bei dieſem Flug iſt bemerkenswerth, daß er geräuſchlos und meiſt in gerader Richtung und ſchnell geſchieht, und das gewöhnliche Surren dabei nicht zu hören iſt. Den Tag nach dieſer erſten Operation, wenn man ſich um dieſelbe Zeit wieder unterm nämlichen Baum befindet, wird man wenige darauf antreffen, oder, wenn einer angeflogen kommt, ſo umkreiſt er den Baum in weiten Touren, ſetzt ſich jedoch ſelten darauf, ſey es nun, daß er den Feind unterm Baum gewahrt, ſonſt durch einen abſchreckenden Inſtinkt von dem verlaſſenen Baume oder durch den Leichengeruch unter demſelben vertrieben wird. Benachbarte, aber noch nicht beunruhigte Bäume ſitzen dicht voll.

Zur möglichſt vollſtändigen Vertilgung iſt daher erforderlich, gleich das erſtemal recht ſtark und womöglich alle Käfer herabzuſchütteln. Würden daher in einer Gemeinde jedem Knaben einige Bäume zugetheilt, und dieſe Vertilgungsart angewendet, ſo wäre man in wenigen Tagen damit fertig, und es würde ſich bald bewähren, daß die Wiederkehr zahlreicher Maikäferſchwärme an einen gewiſſen Zeitumlauf gebunden ſey, und die Engerlinge würden zu den Seltenheiten gehören, zumal wenn dieſes Verfahren in einigen Maikäferjahren nacheinander fortgeſetzt würde.

Dieſe Vertilgungsart kann auf gleiche Weiſe auch gegen den Juniuskäfer mit Erfolg angewendet werden, wo ſie häufig vorkommen, wie in warmen ſandigen Gegenden da ſie in ihrer Lebensart dem Maikäfer ähnlich und ihre Larven in gleicher Art wie dieſe, wenn auch kleiner, verderblich ſind.

Weinheim den 23. Mai 1835.

Dr. *Batt.*

Digitized by Google

3. Die Errichtung eines Gemeindebackofens zu Diedelsheim, im Amte Bretten betreffend.

Ueberzeugt von den, in den landwirthſchaftlichen Blättern Nr. 3 und 4 vom Jahre 1833 beſchriebenen, großen Vortheilen eines Gemeindebackofens hatte man ſchon im Winter 1834 die Gemeinde in Diedelsheim zur Errichtung eines ſolchen aufgefordert. Allein ungeachtet aller Bemühungen des verſtorbenen Oberamtmanns Ertel in Bretten und des jetzigen Bürgermeiſters Chriſtoph Dittes ſcheiterte der erſte Antrag. Um nachtheiligen Spaltungen in der Gemeinde vorzubeugen, gebot die Klugheit, eine zeitlang dieſes Vorhaben fallen zu laſſen, und unterdeſſen die Gemeindebürger über die von manchen gegen dieſe Einrichtung gefaßten Vorurtheile immer mehr zu belehren. Da ſich nun bald hierauf der größere Theil der Bürger, beſonders die Jüngern, wovon gegen 60 keine Bürgergaben beziehen, dieſer Einrichtung nicht abgeneigt zeigten, verſammelte der hier auf das Thätigſte wirkende Bürgermeiſter die Gemeinde zum zweitenmal, und erhielt nun durch Gemeindebeſchluß den Auftrag zum Vollzug. Ungeſäumt ſchritt nun derſelbe zur Ausführung des von ihm ſeit vorigem Jahre gehegten Wunſches, und bewirkte es durch ſeine raſtloſen Bemühungen, daß ſchon am 15. April zum erſtenmale in dem Gemeinde-Backofen gebacken und am folgenden Gründonnerstage einige Hundert Laib Brod an hieſige Arme, ſo wie kleine weiße Laibchen an ſämmtliche Schulkinder ausgetheilt werden konnten, wozu die Früchte von mehrern wohlhabenden Bürgern lobenswertherweiſe beigeſteuert wurden. Von dieſer Zeit an wird nun durch den von der Gemeinde eigens aufgeſtellten Bäcker täglich 3 bis 4 Mal gebacken, da von 150 Haushaltungen bis jetzt keine zehn, die drei hieſigen Ortsbäcker mitgerechnet, ſich mehr ausſchließen. So viele im Anfang gegen dieſe Einrichtung waren, ſo viele ſchenken ihr jetzt allen Beifall. Jedermann freuet ſich derſelben; das ſchmackhafte gute Brod, die Zeiterſparniß, die ganz unbedeutenden Backkoſten, ſind nebſt ſo manchen andern zu einleuchtende Vortheile, als daß ſie der ſchlichteſte Verſtand nicht bald einſehen, und auch bei den heftigſten Gegnern nicht alle früher beſtandenen Vorurtheile wegzuräumen vermöchten. Als Folge dieſer Einrichtung ſind auch jetzt ſchon mehrere Backöfen in den Häuſern zur Gewinnung des Raumes eingeriſſen worden, und in wenigen Jahren werden ſie nach aller Wahrſcheinlichkeit nur in ganz geringer Anzahl hier zu finden ſeyn.

Gegen dieſe, jedem Unbefangenen ſo augenſcheinliche, Vortheile iſt der dafür gemachte Aufwand hieſiger Gemeinde kaum zu beachten, da die ganze Einrichtung im Rathhauſe, wo eine alte, faſt unbrauchbare Baumkelter ſtand, mit einer im obern Stocke neu angebrachten Wohnung für den Bäcker, beſtehend in zwei Stuben und einer Küche, ſodann unten mit dem Backofen, der Backſtube rechter und der Wachtſtube linker Hand, die beide durch den Backofen hinlänglich erwärmt werden, wodurch allein ſchon das jährliche Wachtholz erſpart wird, nur gegen 600 fl. koſtet.

Der Vertrag mit dem Gemeindebäcker iſt in der Hauptſache nach den Bedingungen in dem Orte Riechen und Schluchtern, im Amte Eppingen, abgefaßt, mit der Ausnahme jedoch, daß derſelbe außer der freien Wohnung und acht Klafter gemiſchtem Holz und 300 Wellen aus hieſigem Gemeindewalde nichts weiter als für drei Laib 1 kr. von jedem Backenden empfängt, jedoch kein Brod oder Wecke zum Verkauf backen darf.

So wie das Gute überall nur nach und nach, und nicht ohne vorhergegangenem manchfachen Kampfe und Anfechtung ins Leben tritt, ſo hegen wir auch die feſte Ueberzeugung, dieſes von hieſiger Gemeinde gegebene lobenswerthe Beiſpiel werde bald noch mehrere Nachahmer finden; ja wir können es beinahe mit Gewißheit vorausſagen, daß in Kurzem mehrere Nachbargemeinden ſich einer gleichen wohlthätigen Anſtalt erfreuen werden.

Dank, ja herzlicher Dank daher dem landwirthſchaftlichen Vereine, der durch Belehrungen und Aufforderungen zu gemeinnützi-

Digitized by Google

gen Einrichtungen für das Wohl ſeiner Mitbürger unermüdet thätig iſt, und einen ſo reichen-Samen zur Ernte für die Nachwelt ausſtreut.

Pfarrer Erkenbrecht.

---

4. Die wichtigſten Grundſätze der Rindviehzucht, insbeſondere aber die der Paarung.

(Beſchluß.)

Bei der Wahl der Zuchtſtiere ſind vor Allem dieſe Grundſätze und mit größerer Strenge und Sorgfalt anzuwenden, weil ſie für eine große Menge Kühe dienen ſollen, und in ſoferne die Veredlung des kräftigen Viehſt indes am weſentlichſten von ihnen abhängig iſt. Aus dieſem Grunde muß auch ſein ganzes Verhalten einer beſondern ſchärfern Kritik unterworfen, und er ſo viel wie möglich von allen Fehlern rein ſeyn, welche für erblich zu halten ſind. Auch verſteht ſich, daß man auf ſolche, von denen mit einiger Sicherheit auf gewiſſe beabſichtete Eigenſchaften geſchloſſen werden darf, mit Rückſicht nimmt, immerhin aber nur ſo, daß man darüber die dem Farren eigenthümliche Bildung, welche der Bulle vor den Kühen und Ochſen voraus hat, nicht vergißt, und die hauptſächlich ein dickerer Kopf, kürzere dickere Hörner, dicker Hals und ſtärkere Knochen ſind.

Bei Beſtimmung des Alters, in welchem die jungen Bullen oder Rinder zur Zucht gebraucht werden dürfen, iſt vorerſt zu unterſuchen:

1) ob ſie von großer oder kleiner Raçe ſind,
2) ob ihre Erziehung in vollkommener und zweckmäßiger Weiſe ſtattgefunden hat, und
3) wie weit körperliche Größe für den Hauptzweck der Zucht wünſchenswerth ſey.

Es iſt leicht einzuſehen, daß das Vieh von großen Raçen eine längere Zeit bedarf, um die ihm eigenthümliche Größe und Stärke zu erlangen. Da nun dieſe durch ein frühes Begatten beſchränkt werden würde, ſo darf bei ſolchen Raçen und überhaupt dann, wenn eine möglichſt ſtarke Körperausbildung, wie z. B. zur Erziehung von großem Zug- und Maſtvieh, beabſichtigt wird, das Zulaſſen erſt in einem weiter vorgerückten Alter geſchehen, als bei kleinern Raçen, wo es mehr auf den Milchnutzen, alſo die Anzucht von Milchvieh abgeſehen iſt. Daß eine unvollkommene Pflege in der Jugend das Wachsthum verzögert, und daß alſo ſchlecht gepflegtes Jungvieh ſpäter als ein bei guter Pflege erzogenes zugelaſſen werden darf, iſt leicht begreiflich. In Abſicht auf das Alter des Zuchtſtiers, gilt als Regel, daß ein in der Jugend gut gepflegter Bulle von kleiner bis zu mittlerer Raçe mit $1\frac{3}{4}$ bis 2 Jahren, von größerer Raçe mit $2\frac{1}{4}$ bis $2\frac{1}{2}$ Jahren in Gebrauch genommen werden dürfe, vorausgeſetzt, daß dieſes anfänglich nur mäßig geſchieht. Dagegen dürfen zweckmäßig erzogene Rinder von kleinen und mittelgroßen Schlägen mit $2 - 2\frac{1}{4}$ Jahren zugelaſſen werden, und nur bei ganz großen Raçen und überhaupt da, wo man einen Viehſtand von beſonderer Güte zu erzielen beabſichtiget, ſollen die Rinder $2\frac{3}{4} - 3$ Jahre alt werden, bevor man ſie begehen läßt.

Höchſtbetrübend iſts dagegen anzuſehen, wie die Landleute in ſo vielen Gegenden aus übel verſtandener Gewinnſucht die zu dem noch ſchlecht genährten, kaum $1\frac{1}{4} - 1\frac{1}{2}$ Jahre alte Rindlein, nicht ohne Grund hie und da Räuplein genannt, mit nicht viel ältern und beſſern Farren paaren, und wie durch einen ſolchen Unfug die Verkrüppelung und Entartung des Landviehes gleichſam planmäßig immer weiter befördert wird.

Eine nur ſelten gehörig gewürdigte Frage iſt die, wie viel Bullen auf eine gewiſſe Zahl von Kühen gehalten werden müſſen. Daß man hierin gewöhnlich ganz rückſichtslos zu handeln pflegt, iſt eine allzubekannte Sache. Es ſind Beiſpiele bekannt, wornach auf einen, nicht einmal gehörig erſtärkten, Farren gegen 200 Kühe kommen. Wie es aber da mit der Trächtigkeit der Kühe und der

Digitized by Google

Größe der Kälber ausſehen mag, iſt leicht zu errathen.

Auf größeren Wirthſchaften, wo man es gerne hat, daß die Kälber in Zeit von einigen Monaten fallen ſollen, darf man auf einen erſtarkten Bullen nicht viel mehr als dreißig Kühe rechnen; vertheilt ſich aber die Begattung einer größeren Zahl von Kühen, wie in Dorfſchaften auf die verſchiedenen Jahrszeiten, ſo dürfen 50 — 60 Kühe auf einen ſtarken und gutgenährten Zuchtſtier gerechnet werden*).

Bei gut genährten Kühen ſtellt ſich der Trieb zur Begattung zuweilen ſchon in einer Zeit von 3 — 4 Wochen nach dem Kalben ein. Sie um dieſe Zeit wieder zuzulaſſen, iſt jedoch nicht gut, weil es ſowohl Verluſt im Milchertrag, als eine Schwächung der Kuh durch zu öfteres Kalben nach ſich ziehen würde. Aus dieſem Grunde ſoll man auch bevor zwei Monate nach dem Kalben verfloſſen ſind, keine Kuh zulaſſen. Am beſten iſt es, wenn die Kuh ſo lange gölte bleibt, daß ſie gerade nach einem Jahr wieder kalbt, alſo ungefähr 3 Monate. Gewöhnlich wird die Kuh, wenn ſie übergangen worden, oder nicht trächtig geblieben iſt, nach 3 Wochen wieder rindrig. Ein ſolches einmaliges Uebergehen, wenn es bald nach dem Rindern eintritt, ſchadet in der Regel nicht, doch muß man es nicht ohne triftigen Grund geſchehen laſſen, weil nach öfters unbefriedigtem Geſchlechtstriebe die Kühe nicht ſo ſicher mehr trächtig und zuweilen ſogenannte Bockerinnen werden, die dann gar nicht mehr behalten. Man ſoll deßhalb recht achtſam auf diejenigen Kühe ſeyn, bei denen die Zeit zum Rindern eingetreten oder von denen man noch nicht verſichert iſt, daß ſie trächtig ſind, damit es nicht überſehen werde, beſonders bei ſolchen Thieren, die ſich weniger lebhaft äuſſern. Bei Kühen, die immer wieder rindern, iſt wohl das beſte Mittel eine ſchmälere Koſt, oder, wie man es hin und wieder nützlich gefunden hat, ſobald ſie rindrig werden, das Ablaſſen von 5 — 6 Pfund Blut, worauf ſie dann erſt nach etwa 8 — 12 Stunden zugelaſſen werden. Es kömmt zuweilen auch vor, daß Kühe ein halbes Jahr oder auch noch länger übergehen, ſpäter aber doch wieder trächtig werden, wobei ſie übrigens gewöhnlich gleichmäßig fortmilchen, auch nicht fett werden, und ſelten rindern. Wenn ſie aber keine Milch mehr geben, fett werden und immer aufs Neue rindern, dann iſt wenig Hoffnung vorhanden, daß ſie wieder behalten, und man wird beſſer thun, ſolche Individuen bald abzuſchaffen, als ſie lange Zeit ohne Nutzen ſtehen zu laſſen.

*) Hinſichtlich der zur Zeit noch beſtehenden großen Mängel bei der Kaſelviehhaltung und der zu ihrer Abhülfe dienenden Mittel verweiſen wir auf den in Nr. 17 enthaltenen und einen ähnlichen in der nächſtkommenden Nummer des Wochenblattes erſcheinenden Artikel.

Es ereignet ſich nicht ſelten der Fall, daß Kühe zur gewöhnlichen Zeit nicht rindrig werden. Um dieß zu befördern, gibt es verſchiedene Mittel, wie man z. B. die Milch einer andern rindrigen Kuh der erſtern zum Trinken vorſetzt. Die Veranlaſſung hievon liegt mehrentheils in einem geſchwächten Zuſtande der Kuh, weil ſie entweder ſehr ſtark milcht, oder zu wenig Futter erhält. Ein Zuſatz von Futter wird in einem wie dem andern Fall den Trieb auf die natürlichſte Art befördern.

Umgekehrt kann aber auch ein zu feiſter Zuſtand der Kuh oder des Rindes die Schuld ſeyn, dann muß natürlich von der Fütterung abgebrochen werden. Manchmal rindert auch eine bereits trächtige Kuh nach, doch tritt dieſer Fall nur ſelten ein.

5. Die giftige Wirkung des Eibenbaumes.

Daß des Eibenbaumes (Taxus baccata, Eibe, Eienbaum) Blätter und Früchte giftige Eigenſchaften beſitzen, wovon Menſchen und Thiere plötzlich ſterben, iſt wohl Manchen bekannt, und dennoch wird die Vorſicht damit im Allgemeinen nicht ſo ſtreng angewendet, als es ſeyn ſollte; weßhalb man es für Pflicht hält, einen vor kurzem ſich ereigneten Fall bekannt zu machen.

Digitized by Google

Unerfahrnerweiſe wurden mehreren Stük-ken Rindvieh bei der Abendfütterung Abfälle vom Taxus, theils in die Krippe, theils als Streu, vorgeworfen, auch einigen Schafen davon zu freſſen gegeben, jedoch in geringe-rer Menge.

Am andern Morgen lagen drei Stück Rind-vieh todt im Stall, und eine vierte Kuh, die zufällig weniger von genannter Koſt ge-freſſen hatte, war an einem heftigen Fieber und Verſtopfung ſehr krank, eben ſo ſechs Schafe. Die Kuh und die Schafe wurden durch Mittel gegen Magen-Entzündung nach Verlauf von zwei Tagen wieder hergeſtellt.

An den gefallenen drei Kühen bemerkte man nichts von Aufblähung, aber die After und die Schaamtheile waren herausgetrieben und blutig.

Bei Oeffnung des Viehes, wobei ein Thier-arzt zugegen war, fand ſich, daß

„die Mägen von den Taxus-Abfällen und „von anderem Futter angefüllt waren, „diejenigen Theile vom Taxus, ſo am „meiſten zur Verdauung übergegangen „waren, namentlich die nadelartigen „Blättchen, hatten ſich theilweis zuſam-„mengehäuft an die innere Magenhaut „(die zottige oder Schleimhaut) angeſetzt, „und dieſe und die zweite ſo zerfreſſen, „daß ſie von der allgemeinen Haut (der „Verlängerung des Bauchfelles) wie ein „dicker Brei wegzuſchieben war. Alle „anderen Theile der Eingeweide waren „ganz geſund; in die Lungen war etwas „Blut getreten."

Dieſer Zufall ereignete ſich im Großher-zoglichen Oberamte Lahr zu Anfang des Monates Mai 1835.

---

6. Die Bildung eines Ortsvereins zu Leimen betreffend.

Nach einer Mittheilung der Deputation zu Weinheim hat ſich in Leimen, Oberamts Heidelberg, unter denſelben Verhältniſſen wie zu Schriesheim (ſiehe Wochenblatt von 1834 Seite 115) ein landwirthſchaft-licher Ortsverein gebildet. Wir bringen dieſe gewiß ſehr löbliche Vereinigung der dorti-gen Landwirthe zur Kenntniß des Publi-kums, mit dem Wunſche, daß dieſes Bei-ſpiel recht vielfache Nachahmung finden möchte.

---

7. Auszug aus dem Mitglieder-verzeichniß.

(Beſchluß.)

Februar, März und April 1835.

Zugang.

V. Unter-Rheinkreis-Abtheilung in Wertheim.

1) Bauer, Secretair in Wertheim.
2) Wülk, Johann, Landwirth in Ober-balbach.
3) Lang, Pfarrer in Oberbalbach.
4) Dörr, Georg, Landwirth in Ober-balbach.

Abgegangen ſind:

I. Dirigirende Abtheilung.

1) Reiß, Oberverwalter in Baden.
2) Fiſcher, Bürgermeiſter von Meiſenheim

II. Ober-Rheinkreis-Abtheilung.

0

III. Unter-Rheinkreis-Abtheilung.

a) In Weinheim:

1) Barba, Sekretär in Karlsruhe.
2) Ortlieb, Bürgermeiſter in Schriesheim.
3) Bauſt, Löwenwirth in Nusloch.
4) Schmiedt, Bürgermeiſter in Deisbach.
5) Bröſchle, Anton, in Ziegelhauſen.

b) In Wertheim:

Maier, Dekan in Buchen.

Die Summe der Mitglieder betrug nach

Seite 62 des heurigen Wochenblattes	1500
hierzu den Zuwachs ſeit dem 1. Febr.	61
zuſammen	1561
hievon der Abgang	8
wirklicher Stand am 1. Mai 1835	1553

Digitized by Google

Landesprodukten-Preiſe.

Vom 2. bis 9. Juni 1835 koſtete:

zu	Heu, der Centner.		Kartoffeln, der Seſter.		Kornſtroh, à 100 Bund.		Hopfen, der Centner.		Mohnſamen, das Malter.		Reps, das Malter.	
	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Conſtanz .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ueberlingen	1	12	—	6	22	—	—	—	18	45	17	30
Radolphzell	—	—	—	6	—	—	—	—	—	—	—	—
Möskirch .	1	30	—	7	20	—	—	—	—	—	—	—
Stockach .	1	30	—	6	24	—	—	—	—	—	18	—
Engen . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Bonndorf	1	20	—	6	30	—	—	—	—	—	—	—
Löffingen .	1	36	—	8	—	—	—	—	—	—	—	—
Villingen	1	24	—	5	40	—	—	—	—	—	16	—
Rheinheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lörrach . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Müllheim	2	—	—	9	33	—	—	—	—	—	—	—
Staufen .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Freiburg .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Emmend.	1	30	—	12	23	20	—	—	—	—	—	—
Endingen	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ettenheim	—	—	—	11	—	—	—	—	—	—	22	15
Lahr . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Wolfach .	1	21	—	15	—	—	—	—	25	—	—	—
Gengenbach	—	—	—	10	—	—	—	—	—	—	—	—
Offenburg	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Oppenau .	1	30	—	18	11	—	—	—	—	—	—	—
Oberkirch	1	18	—	10	17	—	—	—	20	—	20	—
Achern .	1	30	—	8	28	—	—	—	—	—	—	—
Bühl . .	2	—	—	12	28	—	—	—	—	—	—	—
Baden. .	1	24	—	13	26	30	—	—	—	—	—	—
Gernsbach	2	—	—	16	24	—	—	—	—	—	—	—
Raſtatt .	—	—	—	14	25	—	—	—	—	—	—	—
Karlsruhe	2	—	—	15	26	40	—	—	—	—	—	—
Pforzheim	2	30	—	20	—	—	—	—	—	—	—	—
Durlach .	2	20	—	16	30	—	—	—	—	—	—	—
Bruchſal .	2	—	—	16	—	—	—	—	22	—	—	—
Mannheim	1	50	—	15	27	—	19	—	—	—	—	—
Heidelberg	1	35	—	—	18	20	—	—	—	—	—	—
Mosbach .	—	—	—	20	25	—	—	—	—	—	20	—
Wertheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Durchſchnitt	1	41	—	12	25	12	19	—	21	36	18	57

Getreide-Preiſe.

Vom 2. bis 9. Juni 1835 koſtete das neubadiſche Malter:

zu	Weizen.		Kernen.		Korn.		Gerſte.		Dinkel.		Haber.	
	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Conſtanz .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ueberlingen	—	—	8	30	5	18	4	30	—	—	3	10
Radolphzell	—	—	8	30	4	54	4	57	—	—	4	—
Möskirch .	—	—	8	—	5	—	5	24	3	30	4	—
Stockach .	—	—	7	59	—	—	—	—	—	—	3	43
Engen . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Bonndorf	—	—	8	50	6	50	6	20	—	—	4	30
Löffingen .	—	—	9	—	6	40	5	40	—	—	4	20
Villingen	—	—	9	20	—	—	—	—	—	—	4	23
Rheinheim	9	17	9	2	—	—	—	—	—	—	—	—
Lörrach . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Müllheim	10	30	—	—	6	30	6	—	—	—	3	30
Staufen .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Freiburg .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Emmend.	10	30	—	—	7	—	—	—	—	—	4	40
Endingen	9	40	—	—	6	30	5	50	—	—	4	50
Ettenheim	9	10	10	40	—	—	5	30	—	—	—	—
Lahr . . .	9	50	10	40	—	—	6	20	—	—	5	5
Wolfach .	10	30	10	—	7	20	6	50	—	—	4	20
Gengenbach	9	42	10	—	7	30	—	—	—	—	5	—
Offenburg	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Oppenau .	10	24	11	—	8	—	—	—	—	—	5	12
Oberkirch	8	30	9	15	6	—	6	—	—	—	—	—
Achern . .	—	—	—	—	7	—	6	—	4	36	4	42
Bühl . . .	9	48	10	30	7	—	6	—	4	24	5	—
Baden .	—	—	10	4	7	30	7	—	—	—	5	12
Gernsbach	9	18	10	2	7	40	6	30	4	10	5	—
Raſtatt .	9	30	10	4	7	20	7	—	—	—	5	5
Karlsruhe	9	30	10	—	6	50	6	45	—	—	5	—
Pforzheim	—	—	9	54	—	—	6	48	4	24	5	—
Durlach .	9	24	9	49	6	45	6	3	—	—	4	25
Bruchſal .	8	36	9	10	6	24	5	48	—	—	4	40
Mannheim	—	—	—	—	5	15	5	37	3	53	4	50
Heidelberg	8	48	8	52	5	57	5	38	4	9	4	34
Mosbach .	—	—	7	50	5	30	—	—	3	33	—	—
Wertheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Durchſchnitt für Baden	9	35	9	31	6	33	6	3	4	5	4	34
Heilbronn	8	40	8	36	6	17	6	13	3	39	3	49
Mainz .	7	37	—	—	5	41	4	34	2	50	3	3
Schaffhauſ.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Druck von G. Braun.

N: 25. 1835.

Karlsruhe 19. Juni.

Landwirthſchaftliches Wochenblatt für das Groſsherzogthum Baden.

Herausgegeben von der Centralſtelle des landwirthſchaftlichen Vereins.

Inhalt: 1) Ueber Faſelhaltung. 2) Wohlgemeinter Rath, allen Pferdezüchtern im Großherzogthum Baden gewidmet. 3) Bekanntmachung der Deputation in Weinheim, die Einbezahlung der Jahresbeiträge der Vereinsmitglieder betr. 4) Zuſammenſtellung des Futteraufwandes bei der Gr. Bad. Landesſtammſchäferei im Winter 1834/35. 5) Landesproduktenpreiſe. 6) Getreidepreiſe.

1. Ueber Faſelhaltung.

In Nr. 17 unſerer Wochenblätter iſt ein Aufſatz, welcher die Nothwendigkeit der Ablöſung der privatrechtlichen Laſt des Faſelviehes mit ſchlagenden Gründen darthut. Wenn der geehrte Herr Einſender aber glaubt, daß dieſe Laſt nur allein und faſt ausſchließlich hindernd dem Drange der Viehbeſitzer, ihren Viehſtand zu veredeln und zu verbeſſern, entgegenſteht, und daß alle Gemeinden, welche ihr Faſelvieh ſelbſt zu erhalten haben, nach einer guten Race trachten, ſo iſt dies leider an vielen Orten nicht der Fall, ſondern dieſe ſo wichtige Angelegenheit wird mit größtmöglicher Lethargie betrieben.

Denn wie viele Gemeinden gibt es, welchen die Laſt des Faſelhaltens obliegt, und bei denen alſo die in Nr. 17 berührten Verhältniſſe durchaus nicht influiren, haben dieſe deßhalb beſſeres Vieh? der Augenſchein zeigt wenigſtens bei uns hier keinen Unterſchied, deßhalb ſind die Urſachen unſeres verhältnißmäßig geringen Viehſtandes weiter zu ſuchen. Wir finden ſie

1) in dem allgemeinen Leichtſinn und der Nachläſſigkeit, die nur zu oft im landwirthſchaftlichen Gewerbe herrſchen, in welchen oft etwas gut genug iſt, wenn es noch ſo räthlich wäre, daſſelbe zu verbeſſern. Wenn die Kühe vier gerade Beine haben, und Milch geben, ſo bekümmert ſich in der Regel der Bauer wenig darum, ob dieſelben mehr oder weniger wohlgebaut ſind. Es freut ihn wohl, eine gutausſehende Kuh im Stalle zu haben; aber daß ſolche Thiere durch größere Sorgfalt auf ihre Erzeugung und Zucht bei weitem ſchwerer und beſſer zur Arbeit und Maſtung geformt ſeyn könnten, daß alsdann ein höherer Preis dafür erlöst werden dürfte, daß ſie auch vielleicht im Milchertrag gewinnen würden, ſo weit denkt er wohl nicht. Wenn bei dem Kälberverkauf der Metzger für ein ſchwereres Kalb bedeutend mehr zahlt, als für ein leichtes, ſo iſt dies wohl für den Augenblick angenehm, man ſieht aber durchaus nicht darauf, daß man durch Anſchaffung von beſſeren Bullen und allmähliger Verbeſſerung des Kuhſchlages immer ſo ſchwere Kälber nachziehen und ver-

Digitized by Google

kaufen könnte, ja man geht ſo weit, daß man durch das Zulaſſen der Rinder in dem früheſten Alter auch noch den vorhandenen immer mehr verſchlechtert und ſchwächt;

2) iſt eine Haupturſache unſeres ſchlechteren Viehſtandes in der Art zu ſuchen, wie in den meiſten Gemeinden mit der Angelegenheit der Faſelhaltung ſelbſt umgegangen wird. Gewöhnlich wird ſolche an den Wenigſtnehmenden verſteigert. Oefters bleiben Steiger daran hängen, die für ihr eigenes Vieh kaum Futter haben, bei denen alsdann der Erlös für das Faſelhalten auch dieſes durchſchleppen muß. Entſteht bei Verſteigerungen Rivalität, ſo kann um den erſteigerten Faſelgehalt oft ein ſolches Thier kaum einige Monate erhalten werden; kann der Steigerer nichts zuſetzen, ſo muß der Faſel hungern. Von Seiten der Gemeinde glaubt man einen guten Handel gemacht zu haben, und beachtet nicht, wie viel der daraus entſtehende Nachtheil die einzelnen Viehbeſitzer eigentlich koſtet. Hat der Steigerer vollends kein baares Geld, um den Faſel zu kaufen, ſo geht er nach dem wohlfeilſten, oder borgt ihn gar von den Juden. Es ſoll freilich derſelbe von einer Commiſſion unterſucht und gut befunden werden, was will aber dieſe machen, wenn der Faſel gerade nicht für untüchtig erklärt werden kann, und der Faſelhalter in Geldnoth iſt. Alsdann ſchweigt gewiß jede Rückſicht auf Verbeſſerung des Viehſtandes, und die Viehbeſitzer können froh ſeyn, wenn es nur nicht ſchlimmer kömmt. Alle Nachtheile des Faſelhaltens als privatrechtliche Laſt vereinigen ſich hier, und vielleicht noch mehr, da Zehntherren ꝛc. doch immer eher zur Haltung von tauglichen Thieren angehalten werden können, wenn ihnen auch gerade ein Mehraufwand zur Verbeſſerung der Rindviehzucht rechtlich nicht zuzumuthen iſt.

Aus dem Geſagten ergibt ſich aber, daß, da der Einzelne indolent und die gewöhnliche Art der Gemeindefaſelhaltung durch Verſteigerungen der Wenigſtnehmenden fehlerhaft und unvollſtändig iſt, die Ortsvorſtände, als die Verſtändigeren in der Gemeinde, ſich der Verbeſſerung des Viehſtandes in derſelben vorzüglich annehmen ſollen. Sie können dies

a) wenn ſie die jetzige Art der Verſteigerungen in der Art abändern, daß zuvor genau ermittelt wird, um welchen Preis ein Faſel ſo erhalten werden kann, daß er immer in gehöriger Tüchtigkeit bleibt, und daß dieſer Anſatz bei der Verſteigerung ſelbſt nicht weiter heruntergedrückt werden darf*);

b) daß ſie nur Leute zu Faſelhalter nehmen, an welche ſich die Gemeinde im Falle der Nichterfüllung der geſetzten Bedingungen gehörig halten kann, und von denen überhaupt nach ihren Verhältniſſen die beſte Haltung des Faſels zu erwarten ſteht, weßhalb es räthlich iſt, ſich die Wahl unter den drei Letztbietenden vorzubehalten;

c) daß der Kauf des Faſels nicht dem Faſelhalter überlaſſen wird, ſondern die Gemeinde ihn in Uebereinſtimmung mit demſelben ſelbſt kauft. Damit dieſer aber dennoch das größtmöglichſte Intereſſe dabei hat, und für die Erhaltung deſſelben ſo viel als in ſeinen Kräften ſteht, ſorge, muß dieſer, und zwar nach den Verſteigerungsbedingungen, den größten Theil der Kaufſumme, nach dem Werthe der Thiere zwiſchen 60 — 80 fl. daran bezahlen (je nach dem gangbaren Preiſe in einer Gegend). Die Gemeindskaſſe legt aber, wenn dieſes Geld nicht reicht, ein zur wirklichen Verbeſſerung des Viehſtandes taugliches Thier anzuſchaffen, das Fehlende darauf. Beim Wiederverkauf wird der etwaige Minder-Erlös von beiden Theilen pro rata des Zuſchuſſes getragen; bei Mehrerlös erhält die Gemeinde ihr ausgelegtes Geld zurück, das übrige erhält der Faſelhalter zur Aufmunterung, damit er das Thier in recht gutem Stande erhalte, was ja

*) Es ſind uns einzelne Gemeinden bekannt, welche bei der Wichtigkeit und dem großen Nutzen guter Zuchtthiere ſo weit gehen, daß dieſe aus der Gemeindekaſſe nicht nur angekauft, ſondern auch auf Koſten derſelben unterhalten werden.

Anm. d. Redaktion.

Digitized by Google

der Gemeinde wieder zu Statten kömmt. Die Controlle darüber könnte übrigens einigen der ſtärkſten Viehbeſitzer in der Gemeinde, und zwar unentgeltlich übertragen werden, da dieſe ja auch den meiſten Vortheil von einer guten Einrichtung in dieſer Hinſicht ziehen.

Iſt es dem Ortsvorſtande mit der Verbeſſerung des Rindviehſtandes in ſeiner Gemeinde wirklich Ernſt, ſo kann derſelbe mit den Haltern der Faſel aus privatrechtlicher Laſt um ſo eher ein ähnliches Verhältniß gründen, als die meiſten dieſer Faſel ja auch in Beſtand begeben ſind. Zur Erleichterung der Anſchaffung von Faſelvieh edler Race, würde gewiß der landwirthſchaftliche Verein gerne die Hand bieten, ſo wie die hieſige Deputation bereits auf das nächſte Jahr eine Verſteigerung von einigen Jungfaſeln, ächter Schweizer-Race, beabſichtigt, welchem Verfahren, wenn es Beifall findet, alsdann leicht eine größere Ausdehnung gegeben werden könnte.

Um die Anſchaffung ſolcher Faſel zu erleichtern, ſind bereits ſeit mehreren Jahren Preiſe von 3 Dukaten dafür ausgeſchrieben. Leider zeigt ſich aber gerade hier der Mangel an Theilnahme für dieſen wichtigen Gegenſtand darin, daß nur noch ſehr wenige Bewerbungen dafür eingegangen ſind.

Weinheim im Mai 1835.

L. v. Babo.

Anmerkung der Redaktion.

Den vorſtehenden, alle Beherzigung verdienenden Vorſchlägen des Herrn Einſenders fügen wir hier noch von den, in vielen Cantonen der Schweiz beſtehenden, Verordnungen hinſichtlich der Beaufſichtigung der Faſelhaltung die des Cantons Aargau bei. Unſere Leſer werden daraus entnehmen, wie viel, ſelbſt in einem, durch ausgezeichnete Viehzucht bekannten Lande, für die Beförderung derſelben durch polizeiliche Beaufſichtigung der Zuchtſtiere geſchieht. Jene Verordnung lautet im Weſentlichen folgendermaßen:

Wir Bürgermeiſter und Kleiner Rath des Cantons Aargau thun hiermit kund, daß wir, in der Abſicht, für die Bedürfniſſe der Viehzucht zu ſorgen, und einen ſo wichtigen Zweig der Landwirthſchaft zu verbeſſern, auf den Vorſchlag des Sanitätsraths, verordnen:

Die Gemeinderäthe werden dafür ſorgen, daß überall Zuchtſtiere in hinlänglicher Anzahl vorhanden ſeyen, wobei auf fünfzig bis ſechzig Kühe ein Zuchtſtier gerechnet wird. Die Gemeinde, deren Viehſtand ſich nicht auf dieſe Anzahl beläuft, ſo wie diejenigen, deren Viehſtand dieſe Anzahl überſteigt, ohne die doppelte oder mehrfache zu erreichen, können ſich für die Unterhaltung eines Zuchtſtiers mit einer benachbarten Gemeinde verſtehen.

Durch die Verfügung des vorhergehenden Artikels wird für diejenigen, denen bis dahin die Unterhaltung der Zucht-Stiere obgelegen hat, in ihrer Verpflichtung nichts abgeändert.

Die Gemeinderäthe ſind befugt, für den Gebrauch der Zuchtſtiere eine Gebühr feſtzuſetzen, die jedoch einen Franken nicht überſteigen ſoll.

Es ſoll kein Zuchtſtier gebraucht werden, er ſey denn unterſucht, für tauglich erkannt, und als ſolcher bezeichnet worden.

Dieſe Unterſuchung und Bezeichnung ſollen ordentlicher Weiſe alle Jahre im Wintermonat, und außerordentlich ſo oft es die Anſchaffung eines neuen Zuchtſtiers nothwendig macht, an dem Hauptorte eines jeden Bezirks vor ſich gehen, und in Gegenwart und unter Aufſicht des Bezirks-Arztes von einem durch den Sanitätsrath beſtellten Vieharzt vorgenommen werden.

Die Bezeichnung iſt nur für ein Jahr gültig, und muß, ſo lange der Zuchtſtier tauglich iſt, alljährlich erneuert werden.

Der Sanitätsrath ertheilt für dieſe Unterſuchung den Committirten die nöthige Inſtruction.

Wer einen Zuchtſtier zum Gebrauche hergibt, der nicht für das laufende Jahr iſt bezeichnet worden, verfällt in eine Buße von wenigſtens 5, höchſtens 10 Franken, und im Wiederholungsfalle in eine Buße von wenigſtens 11, höchſtens 15 Franken. Ein Drittheil dieſer Buße fällt dem Verleider, die zwei übrigen Drittheile fallen dem Armengute der Ortsbürgerſchaft zu.

Digitized by Google

Alljährlich im Laufe des Sommers findet eine Preisvertheilung für die beſten Zuchtſtiere und Zuchtkühe Statt.

Eine auf den Vorſchlag des Sanitätsraths, von dem kleinen Rathe zu ernennende Commiſion von drei Sachverſtändigen unterſucht die Zuchtſtiere und Zuchtkühe, deren Eigenthümer ſich um den Preis bewerben, und erkennt die Preiſe zu.

Die Zuerkennung der Preiſe hat jedoch nur in ſo ferne Statt, als ſich Zuchtſtiere und Zuchtkühe von gutem Schlage und von ausgezeichneter Beſchaffenheit vorfinden.

Zuchtſtiere, die außer dem Canton ſind aufgezogen worden, werden bei der Preisbewerbung nicht weniger als die im Canton erzogenen zugelaſſen.

Wer für einen Zuchtſtier einen Preis empfängt, iſt gehalten, denſelben, ſo lange er bei der jährlichen Beſichtigung als tauglich erkennt wird, zur Zucht gebrauchen zu laſſen, und hat den Preis zu erſetzen, wenn der Zuchtſtier früher auf die eine oder andere Weiſe, durch ſein Verſchulden abgeht.

Bei der Preisbewerbung werden nur ſolche Zuchtkühe zugelaſſen, die im Canton geworfen und aufgezogen worden ſind.

Die Zuchtſtiere, für welche ein Preis iſt ertheilt worden, werden beſonders bezeichnet, und können für keinen zweiten Preis zugelaſſen werden. Der Sanitätsrath iſt mit der Vollziehung dieſer Verordnung beauftragt.

Der Sanitätsrath des Cantons Aargau ertheilt den Bezirks- und Thierärzten in Folge obiger Verordnung folgende Inſtruction.

Es ſoll kein Zuchtſtier bezeichnet werden, der nicht das zweite Lebensjahr zurückgelegt, und keiner, der das fünfte Jahr überſchritten hat. Das Alter dieſer Thiere wird mittelſt der Zähne und der Ringe an den Hörnern ausgemittelt. Ein guter Zuchtſtier muß groß, aber nicht hochbeinig, und gleichförmig, nicht gefleckt ſeyn. Die Haare müſſen fein, glänzend und kurz ſeyn. Er muß einen kurzen und dicken Kopf, lange und breite und ſtark behaarte Ohren, gerade oder etwas aufwärts gebogene, glänzende und ſchwärzliche Hörner, eine breite, und ſtark mit krauſen Haaren beſetzte Stirne, große, feurige Augen, weit offene Naſenlöcher, und ſchwärzliche hoch aufgeworfene Mundlippen haben. Der Hals muß dick und kurz, die Halslappe (Triel) kraus behaart ſeyn, und bis auf die Bruſt herabhangen.

Die Schultern müſſen breit und fleiſchig, die Rippen ſtark gewölbt, der Rücken gerad, breit und fleiſchig, die Lenden ſtark, das Kreuz gerade und flach, die Hüften weit und ſtark, die Hungergruben klein, die Flanken voll, der Bauch nicht zu tief herabhängend ſeyn. Die Vorder- und Hinterſchenkel müſſen kurz und fleiſchig ſeyn, und im Stehen gerade gehalten werden. Der Schweif muß lang, an ſeinem Ende ſtark behaart ſeyn, und gerade an den Schenkeln ſtehen. Der Hodenſack muß feſt, runzlicht, und zuſammengezogen ſeyn, und kein Waſſer enthalten. Nur diejenigen Zuchtſtiere, welche dieſe Eigenſchaften vereinigen, können als tauglich und zur Erzeugung eines guten Schlages Hornvieh geeignet, bezeichnet werden. Die Bezeichnung findet Statt, indem einem der Hörner die Buchſtaben A. (Aargauiſche) Z. (Zuchtſtier) nebſt der laufenden Jahreszahl aufgedruckt werden.

---

2. Wohlgemeinter Rath, allen Pferdezüchtern im Großherzogthum Baden gewidmet.

Recht traurig iſt die Wahrheit, daß das verfloſſene Jahr für die Viehzucht im Allgemeinen, ſo auch insbeſondere für die Pferdezucht ſehr ungünſtig ablief. Der Mangel an grünem und dürrem Futter, die Theurung des Strohes und Furcht vor einem ſtrengen Winter veranlaßten, daß eine ſehr beträchtliche Anzahl Füllen, kaum von den Müttern abgeſetzt, verkauft wurden, auch ſogar manche gute Mutterſtute in fremde Hände kam, oder in ſolche, wo ſie für die Nachzucht verloren iſt.

Der Nachtheil, welcher nicht allein für den Augenblick, ſondern auf viele Jahre daraus entſpringt und erfolgen muß, tritt vielleicht manchen nicht ſo lebhaft vor Augen, als es leider! in der Wirklichkeit iſt. Die dem Landgeſtüte entzogenen Mutterſtuten

Digitized by Google

und eine Nachzucht, welche *zwanzig* Jahre und noch länger gute Dienſte hätte leiſten können, die ſich in der Zeit ſehr leicht um das Sechsfache vermehren könnte; Alles iſt dahin! Wahrſcheinlich wurde noch auſſerdem kaum die Hälfte des wahren Werthes dafür gelöſet, indem die Käufer ſehr gern die Gelegenheit benutzten, einen ſcheinbaren Gewinn als wichtig vorzuſpiegeln; obgleich *nach dem Verkauf*, der *unerſetzliche Verluſt*, aber zu ſpät, fühlbar wird.

Das Geſchehene iſt vorüber. Die Vorſehung ſchenkte einen gelinden Winter und das Frühjahr zeigt die beſten Hoffnungen. Daher möchte wohl ein *gut gemeinter Rath, jetzo zur rechten Zeit* geſprochen ſeyn, deſſen Beherzigung guten Nutzen bringen wird.

Obwohl Jedermann mit ſeinem *wohl erworbenen Eigenthum* ſchalten und walten darf, wie es ihm dienlich ſcheint; alſo auch der Landmann ſeine Stute und die Nachzucht davon verkaufen oder vertauſchen kann, wie und an wen er will, ſo iſt doch dieſes *Verfahren* bei näherer Betrachtung ſehr *ſchädlich*, ja *größtentheils höchſt verwerflich**).

Die Wichtigkeit der Landpferdezucht, „da ſolche das einzige Mittel iſt, dem Staate „den Bedarf der Pferde auf die wohlfeilſte „Art herbei zu ſchaffen,“ ſollte keiner Auseinanderſetzung mehr unterworfen ſeyn. Die Unterhaltungs-Koſten gewähren ſo reichliche Zinſen, daß der Wohlſtand des Einzelnen, wie der des ganzen Landes, dadurch anſehnlich gehoben wird. *Viele Tauſende* von *Gulden* werden im Lande zurückbehalten, als Ausgabe erſparet; der Staat gewinnt dadurch an *ſeiner eigenen Selbſtſtändigkeit*, und *dieſe erzeuget neue Kräfte*.

Wenn aber der *Wille des Fürſten*, die *beſte Abſicht*, und das *mögliche Gedeihen der Anſtalt*, *ſelbſt von denen untergraben wird*, welchen der *gute Fortgang* anheim *geſtellt* iſt, was kann daraus hervorgehen? Was nützet die Anſchaffung und Unterhaltung der Beſchäler, wenn keine *guten Zuchtſtuten* vorhanden ſind? und welchen *einſeitigen Dienſt leiſten ſolche*, wenn ihre *Füllen* nicht als *Nachzucht* benutzt, ſondern ſo ſchnell *als nur möglich*, *vielleicht größtentheils außer Landes verkauft werden*.

Dieſes *Verfahren* iſt das *Nachtheiligſte*, *was gedacht werden kann*. Ein kleiner Beweis diene zur Beglaubigung der Wahrheit.

Eine Stute zur Zucht brauchbar zeuget mit dem *ſechsten Jahre* ein Füllen, das, ſo ferne es mit *Vernunft* geſchieht, als dreijährig zur leichten Arbeit angeſtellt werden kann. Bis dahin koſtet es 80, höchſtens 90 Gulden Unterhalt, mit dem vierten Jahre 110 Gulden.

Das mit einiger *Sorgfalt* erzogene *Füllen* hat nun einen ſichern *Werth* von wenigſtens 200 *Gulden*. So viel koſtete die *Zuchtſtute*, ſie leiſtet für das *Futter* gute *Dienſte* an *Arbeitskräften*, gab Dünger und erwarb jetzo ſchon faſt die *Hälfte* des *Ankaufpreiſes*. Aber eine gute Stute kann leicht *dieſen Gewinn fünf-*, auch *ſechsmal* herbei bringen; ſollte ſie daher nicht als ein *Kleinod geſchätzt*, und *ſo lange als nur möglich für die Zucht beibehalten werden*? Um gute Zuchtſtuten zu erhalten, müſſen tüchtige Vaterpferde vorhanden ſeyn, wodurch nach und nach eine ſelbſtſtändige Landesraçe erzogen wird, welche die Möglichkeit darbietet, aus der Landeszucht in Zukunft auch gute Beſchäler wählen zu können.

Dazu gehöret aber, „daß die *Mütter* „ſo lange wie *möglich* zur *Zucht benutzt* „*werden*, und die *Nachzucht* mit *glei*„*cher Raçe fort gepaaret* wird, bis

*) Daß zu einer tüchtigen Pferdezucht tüchtige Stuten vorhanden ſeyn müſſen, darüber herrſcht wohl kein Zweifel, wohl aber darüber, welche Mittel angewandt werden ſollen, um nicht nur tüchtige Stuten, ſondern auch die Fohlen dem Lande zu erhalten. Die Centralſtelle des landw. Vereins hat ſich in einem Gutachten an Gr. Miniſterium des Innern gegen den Zwang ausgeſprochen, und den Vorſchlag gemacht, andere als die Wege des indirekten Zwanges zu betreten. Anm. d. Red.

„ſolche Selbſtſtändigkeit erlangen „kann, und erlangt hat." —

Wo aber das Füllen vom Euter der Mutter verkauft wird, und die Mütter ſelbſt nicht beibehalten werden, da iſt an eine ſelbſtſtändige Raçe nicht zu denken, ja der Zweck eines Landesgeſtütes wird vernichtet. Man ſey alſo nicht blind in der Haushaltung, laſſe ſich nichts Ungereimtes vorſchwätzen, hänge nicht an einem augenblicklichen Gewinn, der den wahren raubet.

v. Gerbisdorf, Stallmeiſter.

3. Bekanntmachung der Deputation in Weinheim, die Einbezahlung der Jahresbeiträge der Vereinsmitglieder betr.

Die verehrlichen Mitglieder der hieſigen Vereinsabtheilung werden erſucht, ihre Beiträge für das Statsjahr von 1835 bis 1836 längſtens bis den 1. Auguſt l. J. an unſere Kaſſenverwaltung in Heidelberg einſenden zu wollen. Nach Ablauf dieſes Zeitpunktes werden wir bei den rückſtändigen Poſten annehmen, daß man es vorziehe, dieſelben bei mangelnder anderer Gelegenheit durch Poſtnachnahme erhoben zu ſehen, und alsdann die Kaſſenverwaltung dazu beauftragen.

Weinheim, den 10. Juni 1835.

Der Vorſtand:
Frhr. v. Babo.

4. Zuſammenſtellung des Futteraufwandes bei der Großherzoglich Badiſchen Landes-Stammſchäferei im Winter 1834/35.

In Nro. 20 dieſer Blätter haben wir das Publikum von dem Ergebniß der Lämmerung bei der Großherzoglichen Stammſchäferei im Winter 1834/35 benachrichtigt.

Um nun daſſelbe auch mit den übrigen Ergebniſſen bei deren Adminiſtration in fortlaufender Kenntniß zu erhalten, laſſen wir hier die Berechnung des in jener Periode ſtattgehabten Aufwandes an Heufutter beim Merinosſtamme ſowohl im Ganzen, als den einzelnen Abtheilungen und dem Stück nach folgen.

Bezeichnung der Monate.	Trais.			Riefern.						Kleinſteinbach.					
	Mutterſchafe und deren Lämmer.			Mutterſchafe und deren Lämmer.			Göltvieh, Jährlinge.			Göltvieh, zweizahnig.			Widder.		
	Tägliche Zahl.	Ganzer Verbrauch in einem Monat.	Täglicher Verbrauch pr. Stück.	Tägliche Zahl.	Ganzer Verbrauch in einem Monat.	Täglicher Verbrauch pr. Stück.	Tägliche Zahl.	Ganzer Verbrauch in einem Monat.	Täglicher Verbrauch pr. Stück.	Tägliche Zahl.	Ganzer Verbrauch in einem Monat.	Täglicher Verbrauch pr. Stück.	Tägliche Zahl.	Ganzer Verbrauch in einem Monat.	Täglicher Verbrauch pr. Stück.
	Stück	Pfund.	Pfund.	Stück	Pfund.	Pfund.	Stück	Pfund.	Pfund.	Stück	Pfund.	Pfund.	Stück	Pfund.	Pfund.
December 1834	369	6,380	0,56	192	3.336	0 56	183	1,680	0,29	205	3,460	0,54	126	2,760	0,70
Januar 1835	369	12,900	1 12	192	5,680	0,96	183	3.820	0 67	204	7,920	1.25	126	6,980	1,76
Februar —	369	13 100	1.27	192	7 340	1.37	183	5 600	1,09	204	8,780	1,53	126	6,980	1,97
März —	371	19.620	1,71	192	11,720	1,96	183	3,160	0,55	202	5,120	0 81	126	5,860	1,48
April —	369	11,580	1,04	191	6,120	1,06	183	ԑ60	0,15	202	1.700	0,28	123	3,640	0,98
Summe	—	63,580	—	—	34,196	—	—	15,120	—	—	26,980	—	—	26,220	—
Durchſchnitt	—	172	1,14	—	178	1,18	—	82,35	0,55	—	133	0,88	—	209	1,38

Digitized by Google

Der ganze Futteraufwand während der Winterfütterungsperiode vom Dezember 1834 bis letzten April 1835 hat betragen:

zu	Trais.		Niefern		Steinbach.		Durchſchnitt ſämmtlicher Schäfereien.	
	Ctnr.	Pfd.	Ctnr.	Pfd.	Ctnr.	Pfd.	Ctnr.	Pfd.
Für 1 Mutterſchaf ſammt Lamm . .	1	72	1	78	—	—	1	74
für ein Stück Göltvieh .	—	—	—	$82\frac{1}{3}$	1	33	1	9
für einen Widder . . .	—	—	—	—	2	9	2	9

Dieſes Ergebniß haben wir noch mit folgenden Bemerkungen zu begleiten:

1) Der Charakter der Witterung des letztgenannten Winters im Allgemeinen kann gewiß als ſehr mild bezeichnet werden, und hätte hinſichtlich des Futterverbrauchs der Schäferei unter gewöhnlichen Verhältniſſen allerdings von großem Nutzen ſeyn können. Die große Trockenheit ſowohl des vorigen Sommers, als Spätjahrs hatte aber bekanntlich das Pflanzenwachsthum beinahe ganz unterdrückt, ſo daß die Waiden höchſt mager (ausgebrannt) dem Winter überliefert worden ſind. Deßhalb konnte auch von den zu genannten Schäfereien gehörigen Waiden ein nur ganz ſparſamer Gebrauch gemacht werden, obgleich die Witterung das Befahren derſelben oftmals geſtattet haben würde.

So vielen Nachtheil dieſe Erſcheinung den Schafzüchtern auch anderwärts brachte, von ſo vielfachem Nutzen war ſie dagegen, hier beiläufig geſagt, für den Ackerbau, in ſo ferne ein großer Theil des Unkrautes in den Folgen der vorjährigen anhaltenden Trockenheit ſeinen natürlichen Untergang gefunden hat.

2) Der Futterverbrauch der Lammſchafe, obgleich an ſich ſchon niedrig, würde ſich doch um ein Nambaftes vermindert haben, wäre das Lammen bälder eingetreten, und hätten ſonach die Mütter im Vergleich mit andern Jahren nicht länger auf dem Stalle behalten werden müſſen. Die Uebergabe der Schäferei an den landw. Verein erfolgte aber erſt mit dem 3. Oktober vorigen Jahres, und da der Ritt bis dahin unterblieben war, ſo konnte das Lammen vor dem Monat März nicht vor ſich gehen.

3) Ebenſo hätte ſich in dem Futterverbrauch bei der Schäferei in Kleinſteinbach eine nambafte Erſparniß erreichen laſſen, wäre nicht derſelben für den verfloſſenen Winter das ihr zuſtehende Uebertriebsrecht auf Söllinger Markung mit dem auf die Markungen von Durlach und Stupfrich entzogen geweſen. Die Veranlaſſung hiezu war, daß jene Waiden im vorigen Spätjahre als Mittel in Anſpruch genommen worden, um die Käufer einer, durch die frühere Schäferei-Adminiſtration zum Verkauf ausgeſetzten, Widderheerde durch Abtretung der Waide über Winter zu vortheilhafteren Verkaufsbedingungen zu veranlaſſen, als es ſonſt möglich geweſen wäre.

Jene haben zwar ein Pachtgeld für die Waide entrichtet, das allerdings in der Geldberechnung für den Futter-Aufwand, nicht aber auf gegenwärtige des Naturalverbrauchs von Einfluß bleibt.

Vergleicht man übrigens den oben berechneten Futteraufwand mit den für edlere Zuchtſchäfereien angenommenen Mittelſätzen, ſo erſcheint er, auch abgeſehen von den vorerwähnten Umſtänden, jedenfalls als ſehr gering. In Schäfereien dieſer Art rechnet man z. B., je nach dem Schlag des Viehes, auf die gewöhnliche Winterfütterungsperiode ſelbſt bei einer nur mäßigen Fütterung $2\frac{1}{2}$ bis $3\frac{1}{2}$ Centner pr. Stück Mutterſchaf, während überdieß gewöhnliche Schäfereien nicht diejenigen beſonderen Rückſichten in der Pflege der Thiere zu nehmen haben, wie dieß bei Stammſchäfereien als ſolche in der Regel der Fall iſt; nach dem gegebenen Ausweis fand aber bei vorgenannter nur ein Verbrauch von 1 Ctr. 74 Pfd. im Durchſchnitt pr. Kopf ſtatt.

Wir glauben daher auch nach allen dieſen Umſtänden durch obige Reſultate uns um ſo mehr befriedigt ſehen zu dürfen, als überdieß der körperliche Zuſtand ſämmtlicher

Thiere der Staatsſchäferei nichts zu wünſchen übrig läßt.

Karlsruhe, den 4. Mai 1835.

Die Direktion:

Frhr. v. Ellrichshauſen.

vdt. C. Zeller.

Landesprodukten-Preiſe.

Vom 9. bis 16. Juni 1835 koſtete:

zu	Heu, der Centner. fl.	kr.	Kartoffeln, der Seſter. fl.	kr.	Kornſtroh, à 100 Bund. fl.	kr.	Hopfen, der Centner. fl.	kr.	Mohnſamen das Malter. fl.	kr.	Reps, das Malter. fl.	kr.
Conſtanz	1	24	—	9	25	—	—	—	—	—	—	—
Ueberlingen	—	—	—	6	20	—	—	—	18	45	17	30
Radolphzell	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Möskirch	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Stockach	1	30	—	6	24	—	—	—	—	—	18	—
Engen	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Bonndorf	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Löffingen	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Villingen	1	18	—	5	35	—	—	—	—	—	—	—
Rheinheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lörrach	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Müllheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Staufen	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Freiburg	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Emmend.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Endingen	—	—	—	8	—	—	—	—	—	—	—	—
Ettenheim	—	—	—	12	—	—	—	—	—	—	—	—
Lahr	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Wolfach	—	—	—	—	—	—	—	—	25	—	—	—
Gengenbach	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Offenburg	1	36	—	8	24	—	—	—	—	—	—	—
Oppenau	1	18	—	18	—	—	—	—	—	—	—	—
Oberkirch	1	18	—	—	17	—	—	—	—	—	—	—
Achern	1	30	—	8	28	—	—	—	21	—	20	—
Bühl	1	48	—	12	26	—	—	—	—	—	—	—
Baden	1	15	—	13	26	40	—	—	—	—	—	—
Gernsbach	1	50	—	15	24	30	—	—	—	—	—	—
Raſtatt	2	—	—	14	25	—	—	—	—	—	—	—
Karlsruhe	1	48	—	15	28	—	—	—	—	—	—	—
Pforzheim	2	24	—	20	—	—	—	—	—	—	—	—
Durlach	2	12	—	18	28	—	—	—	—	—	—	—
Bruchſal	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Mannheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Heidelberg	1	30	—	—	18	20	—	—	—	—	—	—
Mosbach	—	—	—	20	25	—	—	—	—	—	20	—
Wertheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Durchſchnitt	1	39	—	12	24	58	—	—	19	52	18	52

Getreide-Preiſe.

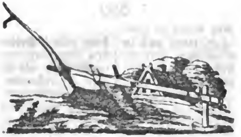
Vom 9. bis 16. Juni 1835 koſtete das neubadiſche Malter:

zu	Waizen. fl.	kr.	Kernen. fl.	kr.	Korn. fl.	kr.	Gerſte. fl.	kr.	Dinkel. fl.	kr.	Hafer. fl.	kr.
Conſtanz	—	—	10	22	7	—	5	40	—	—	4	—
Ueberlingen	—	—	8	52	5	15	4	37	—	—	3	20
Radolphzell	—	—	8	48	4	55	4	58	—	—	3	48
Möskirch	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Stockach	—	—	8	21	—	—	—	—	—	—	3	40
Engen	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Bonndorf	—	—	9		6	40	5	50	—	—	4	10
Löffingen	—	—	8	40	6	40	5	40	—	—	4	20
Villingen	—	—	9	20	—	—	5	40	—	—	4	31
Rheinheim	—	—	8	45	—	—	—	—	—	—	—	—
Lörrach	—	—	10	24	—	—	—	—	—	—	—	—
Müllheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Staufen	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Freiburg	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Emmend.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Endingen	9	30	—	—	6	20	5	40	—	—	5	—
Ettenheim	9	20	10	30	6	10	5	30	—	—	—	—
Lahr	9	48	10	37	—	—	6	42	—	—	4	56
Wolfach	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Gengenbach	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Offenburg	9	38	10	18	—	—	6	21	—	—	4	35
Oppenau	—	—	10	12	7	—	6	40	—	—	5	12
Oberkirch	8	30	9	—	6	—	5	20	—	—	5	—
Achern	—	—	—	—	7	—	6	—	4	30	4	42
Bühl	10	—	10	30	7	30	7	—	4	36	—	—
Baden	—	—	10	36	7	30	7	—	—	—	5	12
Gernsbach	9	20	10	3[illegible]	8		6	35	4	15	5	—
Raſtatt	9	20	10	48	7	20	6	45	—	—	4	50
Karlsruhe	9	30	10	1[illegible]	7	3[illegible]	6	30	4	30	5	—
Pforzheim	—	—	9	54	—	—	6	50	4	24	5	—
Durlach	9	2[illegible]	9	35	6	30	6	—	—	—	4	26
Bruchſal	—	—	9	50	6	1[illegible]	6	—	—	—	4	30
Mannheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Heidelberg	8	33	8	37	6	27	5	10	4	5	4	34
Mosbach	—	—	7	30	—	—	—	—	3	26	—	—
Wertheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Durchſchnitt für Baden	9	21	9	38	6	40	6	1	4	15	4	34
Heilbronn	8	32	—		6	30	5	41	3	41	4	—
Mainz	7	42	—	—	5	40	4	42	—	—	3	55
Schaffhauſ.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Druck von G. Braun.

Nº 26. 1835.

Karlsruhe 26. Juni.



Landwirthſchaftliches Wochenblatt

für das Groſsherzogthum Baden.

Herausgegeben von der Centralſtelle des landwirthſchaftlichen Vereins.

Inhalt: 1) Die Zucht der mediciniſchen Blutegel in enger Gefangenſchaft. 2) Reſultate der vom 1. bis 3. Mai von der Deputation der Ober-Rheinkreisabtheilung des landw. Vereins zu Freiburg vorgenommenen Weinmuſterung. 3) Landesproduktenpreiſe.

1. Die Zucht der mediciniſchen Blutegel in enger Gefangenſchaft.

Es iſt eine bekannte Sache, daß für den Ankauf der mediciniſchen Blutegel alljährlich große Summen Geldes in das Ausland gehen, die uns um ſo leichter erhalten werden könnten, als die Erfahrung lehrt, daß deren Zucht bei angemeſſener Behandlung auch unter unſern Verhältniſſen keinen beſondern Schwierigkeiten unterliegt. Dies beſtätigen namentlich die Verſuche, welche durch die Gebrüder Mehrer zu Lienzingen in dem Würtembergiſchen Oberamt Maulbronn mittelſt einer im Großen unternommenen Blutegelanlage, ſo wie an mehreren andern Orten mittelſt Aufzucht derſelben in beſonderen Behältern angeſtellt worden.

Zu letzteren gehören namentlich die der Herren Apotheker Fiebelkorn zu Templin und Goedecke in Marburg, deren Reſultate wir in Nr. 13. des heurigen Wochenblattes unſern Leſern mitgetheilt haben. Die hierdurch gegebene Anregung der Sache blieb nun wirklich, wie wir wünſchten, nicht ohne Erfolg, indem ſeit der Zeit von mehreren Seiten her deßfalſige Anfragen und Mittheilungen bei uns eingelaufen ſind, von denen die des Herrn Apothekers Karl Rieper zu Heidelberg unſere verehrten Leſer beſonders intereſſiren dürfte. Sie lautet wie folgt:

Angeregt durch die Notiz über Blutegelzucht in Nr. 13 des landwirthſchaftlichen Wochenblattes und überzeugt von dem Intereſſe, welches für dieſelbe manche Leſer haben möchten, übergebe auch ich dieſen Blättern meine Erfahrungen, mit dem innigen Wunſche, hierdurch die Aufmerkſamkeit ſolcher Männer auf dieſen höchſt wichtigen Gegenſtand leiten zu können, welche die gehörigen Mittel und Gelegenheit haben, meine Verſuche im Kleinen zu prüfen und demnächſt durch weitere Ausdehnung zum gewünſchten Ziele, der wirklichen Zucht der Blutegel im Vaterlande, zu führen.

In bei weitem größern Verhältniſſe als in den letzten Jahrzehnden der Gebrauch der mediciniſchen Blutegel zunahm, nahm leider auch die Zahl derſelben im gemeinſamen Vaterlande ab, ſo daß ſeit geraumer Zeit im ſüdlichen Deutſchland wenigſtens die früher reichlich bevölkerten

Teiche gänzlich entleert ſind, wenn auch im nördlichen hie und da noch ſpärliche Ueberreſte zu finden wären.

Mit eintretendem hieſigem Mangel wendete ſich der Handel nach Norddeutſchland, namentlich Sachſen, und als auch hier der Reichthum zu Ende war, nach Polen und Ungarn, und man war froh, von dort ſeinen Bedarf ziehen zu können, wenn es auch dem Vaterlandsfreunde wehe that, die großen Summen Geldes aus dem Lande wandern ſehen zu müſſen.

Trockenlegen, auch Ueberſchwemmungen der natürlichen Teiche werden als Gründe des längſt ſchon eingetretenen hieſigen Mangels angegeben, mehr noch möchte die zur Unzeit, d. h. zur Zeit der Begattung und des Gebährens vorgenommene, nur auf zeitlichen Gewinn, nicht auf die Zukunft ſehende Art der Beraubung der Jedem preisgegebenen Teiche als die traurige Urſache zu beklagen ſeyn.

Aber auch in jenen Ländern ſcheint, wenn man den einſtimmigen Klagen der Händler Glauben ſchenken, oder den jetzigen hohen Preis als Maßſtab anlegen darf, der frühere Ueberfluß verſchwunden, und der Mangel bereits fühlbar zu ſeyn, da nur mit großer Mühe und um ſchweres Geld im Innern Ungarns der geſuchte Bedarf zu finden ſey. — Es wäre nicht unwahrſcheinlich, daß auch hier die Quellen, welche den enormen Bedarf für Deutſchland, Frankreich, England, ſogar Amerika liefern, allmählig verſiegen könnten, oder daß wenigſtens der Preis der Egel durch geſteigerten Mangel und Concurrenz der Käufer eine ſolche Höhe erreichen würde, daß der Gebrauch deſſelben bedeutend beſchränkt werden müßte, und für weniger Bemittelte gänzlich unanwendbar wäre.

Wie ſchmerzlich der Verluſt dieſes nützlichen Heilmittels uns treffen würde, wird Jedem einleuchten, der die Gefahr der häutigen Bräune bei Kindern kennt, wo oft nur durch baldige Application der Blutegel die Kranken dem gewiſſen Tode entriſſen werden können. Um dergleichen Fälle, wo örtliche Leiden, durch örtliche Blutentziehung geheilt werden müſſen, oder je nach dem Sitze des Leidens anderweitige Blutentziehung, als durch Schröpfen, Aderlaß oder Scarification unzuläſſig iſt, gibt es nicht wenige.

Es iſt daher an der Zeit, einen Blick in die Zukunft zu werfen, wo wir erkennen, daß die Pflicht uns und ſpäteren Generationen, dieſes dem Arzte ſo unentbehrliche Inſtrument zu erhalten, unſere Thätigkeit und Aufmerkſamkeit der vaterländiſchen Blutegelzucht zu widmen gebietet.

Privatperſonen ſowohl als Regierungen haben in neuerer Zeit die hohe Wichtigkeit dieſes Gegenſtandes erkannt. Erſtere ſtrebten mit den ihnen zu Gebote ſtehenden oft geringen Mitteln das Ziel zu erreichen. Letztere, wie die Königl. Preußiſche (Regierungs-Bezirk Magdeburg) und Königl. Sächſiſche verfolgten ihren Zweck in größerer Ausdehnung durch Beſetzung zweckdienlicher, natürlicher und künſtlicher Teiche mit neuem Stamm, und gingen ſo mit Rath und That aufmunternd ihren Staats-Angehörigen voran.

So wäre auch unſer landwirthſchaftlicher Verein, unter deſſen Schutze ſchon ſo manches Schöne und Nützliche erfreulich gediehen, nicht minder würdig, dieſer Sache die verdiente Aufmerkſamkeit zu widmen, und mit Rath und That dahin zu wirken, daß künftige Zeiten nicht der ſo nützlichen Blutegel entbehren.

Zwar beſitzen wir in unſerm Vaterlande bereits künſtlich angelegte Blutegel-Teiche, jedoch nicht für vorliegenden Zweck. Dieſe dienten nur zum Aufbewahrungsorte für den Handel, indem jährlich der Inhalt verkauft und durch neuen Ankauf in Ungarn ergänzt wurde; hierdurch war für die Zucht der Egel nichts gewonnen. — Selten beſitzen ſolche, welche hierfür Intereſſe haben, Gelegenheit, ihre Verſuche in gehöriger Ausdehnung zu betreiben, und müſſen ſich daher mit ſolchen im Kleinen begnügen.

Meine Verſuche zur Vermehrung der Blutegel ſind nicht neu, obgleich ich erſt während und nach dem Verſuche in Erfahrung gebracht habe, daß Andere ähnliche

Digitized by Google

Wege verſucht hatten; deßhalb ſollen dieſe nur zeigen, wie bedeutend die Vermehrung iſt, welche, wie ich glaube, nicht näher nachgewieſen iſt.

Ein gewöhnliches (zuvor wohl ausgelaugtes) etwa 100 Maß haltendes Weinfaß, aus welchem der obere Boden herausgenommen war, wurde auf dem Grunde mit leichtem Torfe dicht belegt und hierauf in der Runde hiermit ausgemauert. In der Mitte wurden zwei Töpfe, der eine mit durchſiebter halbfeuchter Gartenerde, der andere mit Lehm gefüllt, etwa einen Zoll im Waſſer ſtehend, eingeſetzt. Durch eine auf den Grund des Faſſes gehende Blechröhre konnte das Waſſer beliebig ohne Störung erneuert werden, da das alte Waſſer durch eine in der Mitte des Faſſes angebrachte mit Blechſieber verſehene Oeffnung ruhig abfließen konnte. In dieſes ſo zugerichtete und an einen kühlen Ort des Gartens geſtellte Faß wurden am 15. Juli vorigen Jahres 100 Stück ſehr ſtarke Blutegel eingeſetzt, und ſo viel reines Gebirgswaſſer zugegoſſen, daß zwei Lagen des Torfes außer dem Spiegel des Waſſers ſich befanden. Das Faß wurde durch ein Tuch mittelſt eines hölzernen Reifes geſchloſſen.

Die Egel verkrochen ſich alsbald in die untern Torflagen und hielten ſich ſo ruhig, daß man an ihrer Gegenwart hätte zweifeln mögen. Indeß ſchon am dritten Tage zeigten ſich zu meiner Freude bereits 4 Cocons, welche nun von Tag zu Tag bedeutend an Menge zunahmen.

Die Blutegel legten vorzugsweiſe ihre Eier auf und zwiſchen die dem Waſſerſpiegel zunächſt liegenden Torfſchichten, wo das Geburtsgeſchäft genau beobachtet werden konnte. So intereſſant dieſes auch iſt, ſo kann deſſen Beſchreibung meinem Zwecke um ſo mehr fremd ſeyn, da die Beobachtungen Anderer genau beſchrieben und von den meinigen nicht abweichend ſind *).

*) Vergl hierüber Scheel: der mediciniſche Blutegel, Breslau 1833; und im Auszuge: Berliner Jahrbücher der Pharmacie, Bd. XXIII, 2. Abth; und Drees Annalen der Pharmacie, Bd. IX, 2. Abth.

In dem mit Erde gefüllten Topf waren bis zum 14. Auguſt 11 Cocons gelegt, während in dem mit Lehm gefüllten nicht ein einziges zu finden war. Die in die Erde gelegten Cocons hatten alle ihre länglich ovale Form und Ueberzug in aller Schönheit erhalten, während unter den, zwiſchen die Torfſchichten gelegten mehrere waren, welche, ſey es durch Druck oder ſonſtige Urſache, ihren Ueberzug ſtellenweiſe verloren hatten, und ſo als weniger geſund zu betrachten waren, weßhalb ich der Methode des Herrn Apotheker Fiebelkorn in Templin, mittelſt Holzgeflechten bei der Zucht im Kleinen den Vorzug geben möchte.

Durch genannten Uebelſtand veranlaßt, ſammelte ich nun von Zeit zu Zeit die gelegten Eier und bewahrte dieſelben zwiſchen halbfeuchten Torfſtückchen in Gläſern auf, wo ſie ſich beſſer erhielten. Bis zum

14. Auguſt ſammelte ich . .	146 Stück,
19. "	8 "
25. "	2 "
30. "	1 "
2. September	1 "
	158 Stück.
Als ſich bis zum 4. Sept. keine neuen Cocons mehr vorfanden, ſo wurden die Mutteregel aus dem Faſſe genommen, wobei ſich noch neue Cocons vorfanden, folglich	4 "
im Ganzen	162 Stück.

Ein Blutegel war während der Zeit geſtorben.

Im Ganzen hatten alſo 100 Blutegel 162 Cocons gelegt; ein Beweis, daß ein Egel mehr denn einen Cocon in einem Sommer zu legen im Stande iſt; ja es läßt ſich vermuthen, daß, wäre ihnen früher Gelegenheit zum Gebähren gegeben geweſen, ſie 3—4 Cocons gelegt haben würden.

Ebenſo ſcheint mir die Anſicht, als lege der Blutegel ſeine Cocons erſt 7—8 Wochen nach der Begattung ab, unrichtig zu ſeyn, denn wie gezeigt, war das Geburtsgeſchäft acht Tage nach der Einſetzung ſchon in vollem Gange. Es wäre indeß auch möglich, daß die Egel ſchon in den Gläſern

ſich begattet hätten, was ich aber nie bemerken konnte.

Durch Aufſchneiden der mir reif ſcheinenden Cocons fand ich in denſelben immer zwiſchen 8 bis 15, einigemal auch 16 junge Egelchen.

Am 1. September ſchlupften zuerſt 15 dieſer Thierchen aus einem Cocon. Vom 7. September an in großer Menge und am 17. September hatten alle ihre Wohnung verlaſſen. 22 Cocons mußten dagegen als krank und verdorben weggeworfen werden.

Ich unternahm das mühſame Geſchäft, die junge Brut zu zählen, und fand 1495 junge Egelchen von 140 Eiern, ſo daß auf einen Cocon im Durchſchnitt 10—11 Junge gerechnet werden können, folglich nahe an 15facher Vermehrung, welche nach dieſem auf das 17fache gekommen wäre, würden alle Cocons geſund geblieben ſeyn.

Die Egelchen ſelbſt waren durchſcheinend, hatten auf dem Rücken eine graugelbliche und auf dem Leibe eine grauröthliche Farbe, dabei die ihnen eigenthümliche Zeichnung. Die Größe der Thierchen zeigte ſich, wie die Größe der Cocons, verſchieden. Ihre Breite war zwiſchen 1—2 Linien und die längſte Ausdehnung 9—12 Linien. Sie waren alle im Waſſer höchſt munter und hielten ſich lange geſund. Indeß ſcheint Mangel an Ruhe (der Blutegel ſchlupft im Winter in die Erde und hält hier ſeinen Winterſchlaf) und geeigneter Nahrung nachtheilig auf ſie eingewirkt zu haben, da mit eintretendem Frühjahr der Tod unter ihnen wüthete, ſo daß zur Zeit nur noch etwa 50 am Leben ſind, welche Erfahrung auch Andere gemacht haben*). Daß dieſer Uebelſtand im freien Zuſtande nicht eintreten werde, glaube ich annehmen zu dürfen, da Inſtinkt und Pflege der Aeltern die junge Brut vor nachtheiligen Urſachen wird zu ſchützen wiſſen.

Wenn auch dieſer Verſuch keinen weitern practiſchen Nutzen hatte, ſo gereichte er mir doch zum Vergnügen, die leichte und bedeutende Vermehrung der Egel erkennen zu können. Möge man berückſichtigen, daß dieſe Methode nur im Entfernteſten ſich dem naturgemäßen Bedürfniſſe der Egel näherte, daß ausgehungerte Thiere zum Verſuche der Production genommen waren, und daß dieſe auch während des Verſuches keine Nahrung erhielten, als einmal einige Fröſche; daß bei größeren Anlagen jede für die Zucht und Ernährung der Blutegel nöthige Bedingung leichter bezweckt werden kann, und je mehr dieſe Bedingungen der Natur gemäß ausgeführt werden, um ſo größerer praktiſcher Werth erreicht werden wird.

Da mir die Gelegenheit, dieſe Erforderniſſe zu erfüllen, fehlt, ſo könnte ich nur denſelben Verſuch, wenn auch nur zum Vergnügen, wiederholen, und die neuen Erfahrungen, ſollten ſie von Intereſſe ſeyn, zur Zeit mittheilen.

Mein Zweck wäre daher erfüllt, wenn ich durch dieſe Worte ſolche Männer, welchen die Gelegenheit geboten iſt, meine Verſuche in größerer Ausdehnung in dem naturgemäßen Verlangen der Blutegel mehr entſprechender Anlagen zu verfolgen, für das Intereſſe der Sache gewonnen hätte. Dieſen empfehle ich zur näheren Belehrung über zweckmäßige Anlage oder Benutzung natürlicher Teiche und Pflege der Colonie das Schriftchen von Hofrath Sailer:

„Belehrung über die Zucht und Auf-
„bewahrung der mediciniſchen Blutegel.
„Auf Verordnung der Königl. Säch-
„ſiſchen Landes-Direction bekannt ge-
„macht. Dresden 1834."

Der Kampf mit mannichfaltigen Hinderniſſen würde nicht ausbleiben, eine langjährige Geduld wäre nöthig, ein ſo frühes Verlangen nach Gewinn dem Gelingen hinderlich, aber reichlicher Lohn die Vergeltung aller Mühe, Koſten und Sorgfalt.

Der beharrliche Wille des Mannes vermag Viel!

Heidelberg, den 29. April 1835.

Carl Rieper, Apotheker.

---

*) Vergl. Berliner Jahrbücher, Bd. XXIV, 2. Abtheilung.

Digitized by Google

2. Reſultate der vom 1. bis 3. Mai von der Deputation der Ober-Rheinkreisabtheilung des landw. Vereins zu Freiburg vorgenommenen Weinmuſterung.

In dem Oberrheinkreiſe, mit alleiniger Ausnahme des Schwarzwaldes, bildet der Weinbau den vorzüglichſten landwirthſchaftlichen Erwerbszweig. Die Erfahrung, daß ſich die Weinmuſterungen, wie ſie bisher von den Deputationen in den untern Landestheilen vorgenommen worden, als weſentliches Mittel zur Beförderung und Veredlung des Weinbaues erwieſen haben, veranlaßte nun auch die Deputation in Freiburg und zwar heuer erſtmals zur Vornahme einer ähnlichen Muſterung für ihren Bezirk. Zu dem Ende hat ſie die Weinproduzenten desſelben eingeladen, Muſter ihrer im vorjährigen Herbſte gewonnenen Weine zur Prüfung, Vergleichung und Claſſifizirung einzuſenden. Dieſe Aufforderung blieb auch wirklich nicht ohne Erfolg, ja ſie hat einen ſo vielſeitigen Anklang gefunden, daß die Deputation ihre Erwartungen weit übertroffen ſah, indem zu der in Frage ſtehenden Muſterung beinahe aus allen Diſtrikten des Kreiſes Weinproben eingeſandt wurden, wie auch überhaupt das Publikum an der Verhandlung ſelbſt ſehr lebhaften Antheil nahm. Zu Begutachtung der Weine wurden als Experten beigezogen:

Franz Xaver Pyhrr, Kopfwirth und Weinhändler,
Karl Heinrich Kapferer, Handelsmann,
Georg Stolz, Rothgerberzunftvorſtand,
Thadä Reiſacher, Hofküfer,
Joſeph Fähndrich, Küfermeiſter und Zunftvorſtand,
Joſeph Vogt Küfermeiſter, ſämmtlich aus Freiburg.

Aus dem über die Verhandlung aufgenommenen Protokoll theilen wir nun Folgendes mit:

Die Zahl der Einſender von Weinproben belief ſich auf 81 und die der letztern auf 121.

Bei der Muſterung und Claſſification wurde der Grundſatz feſtgehalten, die Weine nicht allein nach ihrer Stärke, ſondern auch nach ihren übrigen Eigenſchaften, Süßigkeit, Geſchmack ꝛc. zu unterſuchen und für ihre Claſſification drei Claſſen mit den Prädikaten: vorzüglich, gut und gering zu beſtimmen.

Die Muſterung ſelbſt ging dann in der Art vor ſich, daß vorerſt je die Weine von gleichen Diſtrikten und dann erſt wieder ſämmtliche Weine ohne Rückſicht auf dieſe, einzig und allein nach ihrer Qualität, unterſucht und claſſificirt wurden.

Bei den rothen Weinen mußte indeſſen von der erſten Claſſificationsart abgeſtanden werden, weil ſie nur in geringer Zahl eingeſandt wurden; ihre Muſterung dehnte ſich daher blos auf eine allgemeine Prüfung und Vergleichung aller aus dem ganzen Kreiſe eingeſandten Proben unter ſich aus.

Das Reſultat dieſer Unterſuchungen war nun, daß ſämmtliche in nachfolgender Tabelle aufgeführten Weine in die erſte Claſſe, von den weißen Weinen dieſer Claſſe aber nachgenannte 12 Muſter als die vorzüglichſten in folgende Ordnung unter ſich geſetzt wurden:

1) von Jacob Hüber in Sulzburg, ſiehe hiernach Nr. 9;
2) von Sr. Excellenz, dem Miniſter Frhrn. v. Türkheim, Nr. 22;
3) von Gutsverwalter Reinbold in Modenheim, Nr. 10;
4) von Pfarrer Enz in Bleichheim, Nr. 23;
5) von Handelsmann Herbſt in Breiſach, Nr. 1;
6) von Theilungs-Commiſſär Kuhn in Kippenheim, Nr. 24;
7) von Jacob Friedrich Seringer in Niederweiler, Nr. 11;
8) von Löwenwirth Stocker in Rothweil, Nr. 2;
9) von Franz Anton Metzger in Schliengen, Nr. 12;
10) von Friedrich Däublin in Efringen, Nr. 13;
11) von Joh. Jak. Kaltenbach in Lauffen, Nr. 14;
12) von Hofgerichtsrath Graf von Hennin in Freiburg, Nr. 25.

Die in die erſte Claſſe geſetzten weißen und rothen Weine ſelbſt ſind folgende:

Digitized by Google

Ordnungs-zahl.	Namen des Rebbeſitzers.	Bezeichnung des Rebberges.	Bezeichnung der Traubenſorten.	Gewicht des Weines nach der Oechſle-ſchen Wage.
	I. Weiße Weine vom Kaiſerſtuhl.			
1	Handelsmann Herbſt in Altbreiſach.	Eckartsberg.	Tokayer.	11
2	Löwenwirth Stocker in Rothweil.	Kirchberg.	Grauer Tokayer.	10
3	Altvogt Aprils Wittwe in Biſchoffingen.	Engelberg.	Gemiſchter Satz.	9½
4	Altvogt Mathias Birmele in Bickenſohl.	Hohenrain.	Rulánder.	10
5	Altvogt Aprils Wittwe in Biſchoffingen.	Haberbuck.	Traminer.	9
6	Altvogt Mathias Birmele in Bickenſohl.	Käferberg.	Grüner Sylvaner.	10¼
7	Bürgermeiſter Roth in Rothweil.	Bumler.	Gemiſchter Satz.	4½
8	Freiherr v. Fahnenberg in Rothweil.	Schloßberg zu Burgheim.	Gewürzriesling.	7¾
	II. Weiße Weine aus dem Oberlande.			
9	Jacob Hüber in Sulzburg.	Kaſtelberg, Gemarkung Dottingen.	Gemiſchter Satz.	10½
10	Gutsverwalter Reinbold in Modenheim bei Mühlhauſen im Elſaß.	Hübnerberg, Gemarkung Lörrach.	Traminer und weißer Burgunder	10⅓
11	Jacob Friedrich Geringer in Niederweiler.	Rollbennen.	Gemiſchter Satz.	9¼
12	Franz Anton Metzger in Schliengen.	Langenwornſt.	Krachmoſt.	9
13	Friedrich Däublin in Efringen.	— —	Traminer u. Riesling.	9
14	Johann Jacob Kaltenbach in Lauffen.	Weingarten.	Krachmoſt.	8¼
15	Nikolaus Flury in Lörrach.	Gemarkung Weil.	dito.	8¼
16	Johann Jacob Braun in Auggen.	Hübſchhäusle und Engelbrunnen.	dito.	9
17	Johann Scholer in Müllheim.	Seckenbaag.	dito.	9¼
18	Bürgermeiſter Grether in Lörrach.	Hübnerberg.	Riesling und Traminer.	9⅓
19	Altvogt Michael Geringer in Niederweiler.	Rollbennen.	Gutedel u. Moſter.	9⅓
20	Theilungscommiſſär Ott in Schliengen.	Hauptberg.	Krachmoſt.	8
	III. Weine aus dem Klettgau.			
21	Poſthalter Würtemberger in Lauchringen.	Bruchſal, in der Gemarkung Bechtersbohl.	Gemiſchter Satz.	6¼

Ordnungszahl.	Namen des Rebbesitzers.	Bezeichnung des Rebberges.	Bezeichnung der Traubensorten.	Gewicht des Weines nach der Oechsle-schen Wage.
IV.	**Weiße Weine aus den Gemarkungen von Staufen, Freiburg bis Altdorf.**			
22	Se. Excellenz, der Miniſter Freiherr von Türkheim.	Fuchswedel, Gemarkung Altdorf.	Ruländer.	11 1/3
23	Pfarrer Ens in Bleichheim.	— —	Weiße Ruländer und blaue Tokayer.	11
24	Theilungscommiſſär Kuhn in Kippenheim.	Haſelſtaude.	Gemiſchter Satz.	10 1/8
25	Hofgerichtsrath Graf v. Hennin in Freiburg.	— —	Riesling und Klävner, Hecklinger und Lichtenegger.	9
26	Poſthalter Gerber in Freiburg.	Glotterthal.	Weiße Klävner und Ruländer.	9 1/2
27	St. Martins Pfarrfonds in Freiburg.	Schloßberg.	Weiße.	9 1/3
28	Pfarrer Diſchinger in Hecklingen.	Richardshalden.	Gemiſchter Satz.	9
29	Förſter Kiesling in Bleichheim.	Steinacker.	Gemiſchter Satz.	9
30	Amtmann Walſer in Freiburg.	Burghalden am Schloßberg.	Weißer Gutedel.	8 1/8
31	Gemeinderath Hölzlin in Freiburg.	Schloßberg.	Weiße.	9
32	Domänen-Verwalter Hoyer in Emmendingen.	Gemarkung Windenreuthe, Gelände Weiherberg	Gemiſchter Satz.	9 1/4
33	Bürgermeiſter Behrle in Herbholzheim.	Rieſengrube.	Ruländer.	9 5/8
V.	**Rothe Weine aus verſchiedenen Weindiſtrikten des Ober-Rheinkreiſes.**			
34	Sr. Excellenz, der Miniſter Freiherr von Türkheim.	Altdorfer Gemarkung.	Rother Tokayer.	8
35	Amtmann Schuech in Freiburg.	Bohniſchberg, Gemarkung Achkarren.	Schwarzer Burgunder, gebeert.	8 1/2
36	Freiherr v. Fahnenberg von Rothweil.	Hänkelberg.	Gemiſchte rothe Trauben.	8 5/8
37	St. Martins Pfarrfonds in Freiburg.	Schloßberg.	Rother.	8
38	Poſthalter Gerber in Freiburg.	Glotterthal, Kleinbrodſches Gut.	Gebeert.	9 1/2
39	Hofgerichtsrath Graf von Hennin in Freiburg.	Lichteneck, Gemarkung Hecklingen.	Schwarze Burgunder.	7 3/8
40	Domänen-Verwalter Hoyer in Emmendingen.	Gemarkung Windenreuthe, Gelände Weiherberg.	Schwarze Klävner.	8 5/8
41	Bürgermeiſter Bercher in Burgheim.	Von mehreren Bergen.	Gewöhnliche Trauben.	7 5/6

Landesprodukten-Preiſe.

Vom 16. bis 23. Juni 1835.

Marktorte.	Weizen, das Malter.		Kernen, das Malter.		Korn, das Malter.		Gerſte, das Malter.		Dinkel, das Malter.		Haber, das Malter.		Heu, der Centner.		Kartoffeln, der Seſter.		Kornſtroh, à 100 Bund.		Hanf, gehechelt, der Centner.		Hopfen, der Centner.		Mohnſamen, das Malter.		Reps, das Malter.		Weißmehl, das Pfund.	
	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Conſtanz	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ueberlingen	—	—	9	7	5	3	4	30	—	—	3	7	1	—	—	6	22	—	—	—	—	—	18	45	17	30	—	8
Radolphzell	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Mößkirch	—	—	8	—	5	—	5	15	3	15	3	30	1	30	—	6	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Stockach	—	—	8	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	30	—	6	24	—	—	—	—	—	—	—	18	—	—	—
Engen	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Bonndorf	—	—	8	50	6	40	6	—	—	—	4	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Löffingen	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Villingen	—	—	9	—	—	—	5	17	—	—	4	17	1	20	—	5	40	—	—	—	—	—	—	—	16	—	—	3
Rheinheim	—	—	9	8	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lörrach	—	—	10	19	—	—	—	—	—	—	—	—	1	40	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Müllheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Staufen	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Freiburg	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Emmendingen	10	20	—	—	7	—	—	—	—	—	4	40	1	24	—	12	23	20	34	—	—	—	—	—	—	—	—	5
Endingen	9	20	—	—	6	—	5	40	—	—	4	40	—	—	—	8	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	7
Ettenheim	9	20	11	—	6	30	5	30	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	19	20	—	—
Lahr	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Wolfach	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Gengenbach	10	—	10	48	7	15	—	—	—	—	5	—	—	—	—	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Offenburg	9	30	10	18	—	—	6	21	—	—	4	48	1	24	—	8	24	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Oppenau	—	—	10	12	7	—	—	—	—	—	5	12	1	30	—	16	15	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Oberkirch	8	30	9	30	6	15	6	—	—	—	5	—	1	12	—	—	15	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Achern	—	—	—	—	7	12	6	—	4	24	—	—	1	12	—	8	26	—	31	—	—	—	19	—	18	—	—	4
Bühl	10	—	10	30	7	—	5	—	5	30	4	38	1	48	—	12	26	—	33	—	—	—	—	—	—	—	—	5
Baden	—	—	10	36	7	20	6	30	—	—	5	10	1	40	—	13	24	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5
Gernsbach	9	30	10	30	8	—	6	40	4	20	4	56	1	40	—	15	25	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Raſtatt	9	30	10	44	7	20	6	40	—	—	5	—	2	—	—	14	25	—	26	40	—	—	—	—	—	—	—	—
Karlsruhe	10	—	10	15	7	—	7	—	—	—	5	—	1	30	—	15	25	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	4
Pforzheim	—	—	9	54	—	—	6	48	4	20	5	—	2	24	—	20	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Durlach	9	40	9	58	6	24	5	50	—	—	4	23	2	—	—	18	30	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5
Bruchſal	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Mannheim	7	30	—	—	5	40	5	3	3	50	4	40	1	40	—	15	26	40	—	—	16	—	—	—	—	—	—	4
Heidelberg	7	56	8	50	5	54	5	36	4	9	4	25	1	21	—	—	18	20	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Mosbach	—	—	8	—	—	—	—	—	3	39	—	—	—	—	—	20	25	—	—	—	—	—	—	—	20	—	—	—
Wertheim	—	—	—	—	5	—	—	—	3	14	—	—	1	40	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Durchſchnitt	9	19	9	41	6	30	5	52	4	5	4	36	1	34	—	12	24	23	31	10	16	—	18	52	18	8	—	5
Heilbronn	8	42	—	—	5	27	6	7	3	42	4	4	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Mainz	7	38	—	—	5	38	4	29	—	—	4	9	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Schaffhauſen	—	—	9	26	—	—	5	10	—	—	4	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Druck von G. Braun.

N: 27.

1835.

Karlsruhe 3. Juli.

Landwirthſchaftliches Wochenblatt
für das
Großherzogthum Baden.

Herausgegeben von der Centralſtelle des landwirthſchaftlichen Vereins.

Inhalt: 1) Ueber die Unzweckmäßigkeit der Anwendung blecherner Röhren bei der Moſtgährung. 2) Ueber die Anlegung und Führung von Weinchroniken. 3) Auszug aus einer Weinchronik. 4) Bekanntmachung zur Preisvertheilung der landw. Vereinsabtheilung des Unter-Rheinkreiſes zu Wertheim pro 1835. 5) Ueber Doppelſpinnerei. 6) Verfugung der Regierung des Unter-Rheinkreiſes, die Veröffentlichung der Bekanntmachungen der landw Vereins-Abtheilungen betr. 7) Mittel gegen die Ameiſen. 8) Landesproduktenpreiſe.

1. Ueber die Unzweckmäßigkeit der Anwendung blecherner Röhren bei der Moſtgährung.

Es iſt faſt allgemein üblich, daß diejenigen, welche ihren *Moſt* mit *Röhren vergähren, dieſe aus verzinntem Eiſenblech verfertigen laſſen*, denn ſie ſind nicht koſtſpielig und leicht zu verfertigen. Wohl Wenige denken aber hiebei daran, daß dieſe Röhren dem Geſchmack ihres Weines Schaden bringen können, zumal wenn im zweiten und den folgenden Jahren dieſelben wieder in Gebrauch genommen werden. Der Nachtheil beſteht darin, daß die Kohlenſäure, oder die bei der Gährung ausſtrömende Luft die Fähigkeit hat, in Verbindung mit Waſſer das Eiſen aufzulöſen. Da ſich bei jeder Gährung Wärme entwickelt, ſo entweicht immer zugleich mit dem kohlenſauern Gas (der ausſtrömenden Luft) etwas Waſſerdunſt mit einigem Weingeiſt vermengt, auch wird ſchon durch das ſtarkausſtrömende Gas etwas Waſſer mechaniſch mit in die Höhe geriſſen. Dieſer Waſſerdunſt legt ſich nun an das kalte Metall an, ſammelt ſich allmählich in Tropfen, und fällt dann theilweiſe in den Moſt wieder zurück; während der Zeit aber, als ſich das ganz mit Kohlenſäure durchdrungene *Waſſer* anlegt, wirkt es auflöſend auf das Eiſen, nimmt eine gewiſſe Menge davon auf, und fällt dann als eiſenhaltiges Waſſer tropfenweiſe in den Wein zurück. Wohl glaubt man, das Zinn ſchütze das Eiſen vor jedem äußeren Angriffe, dem iſt jedoch nicht ſo. Das Zinn liegt ſelten ſo dicht auf, daß das kohlenſaure Gas nicht an manchen Stellen durch die Poren und unmerklich bedeckten Stellen auf das darunterliegende Eiſen einwirken könnte. Wie leicht dies wirklich geſchieht, davon überzeugte ich mich im vergangenen Herbſte in dem herzoglichen Keller zu *Rüdesheim*, wo ebenfalls ſolche Blechröhren bei der Gährung angewandt werden. Hier lagen während der Gährungsperiode einige ganz neue Blechröhren auf einem Faſſe, die ich zur Hand nahm, um ſie genauer zu betrachten; ſie waren

durch die feuchte Kellerluft, die beſonders kohlenſäurehaltig war, ganz feucht, ſo daß ich meine Finger abwiſchen mußte. Bei dieſer Erſcheinung beleckte ich letztere mit der Zunge, und empfand einen ſolch zuſammenziehenden Eiſengeſchmack, als hätte ich die Finger in ſchwache Eiſenvitriolauflöſung getaucht gehabt. Wenn alſo derartige neue, friſch verzinnte Röhren von feuchter, kohlenſäurehaltiger Luft ſchon ſo angegriffen werden, um wie viel ſtärker muß dann die Einwirkung auf die inneren Wände der Röhren ſeyn, wo die feuchte Luft geſpannt und alſo durch den Druck auf die Wände ſtärker iſt, welche Einwirkung oft noch dadurch vermehrt wird, wenn zufällig oder durch mechaniſches Losreißen durch die ausſtrömende Luft ein Theil der Säure des Moſtes in unmittelbare Berührung mit dem Bleche kommt, und ſich weinſteinſaures Eiſen bildet. Iſt einmal die Oberfläche an nur einigen Stellen angegriffen, ſo vermehrt ſich mit jedem Augenblicke die Einwirkung des zerſetzenden Fluidums, die angefreſſenen Stellen erweitern ſich nach ihrer Peripherie, das Zinn löſt ſich ab, indem die Unterlage, das Eiſen, ſeinen metalliſchen, folglich ſeinen verbindungsfähigen Zuſtand verliert, und in kurzer Zeit iſt die ganze Fläche der unmittelbaren Einwirkung auf das Eiſen blosgegeben. Wer ſich von der Wirklichkeit des Ebengeſagten überzeugen will, der nehme nur eine ſchon öfter zu dieſem Zwecke gebrauchte Röhre, bringe einen Finger in das Innere derſelben, beſonders an dem Theile, wo ſie auf dem Faſſe aufgeſetzt war, und drehe den Finger darin herum, bei deſſen Ausziehen er ganz mit Roſt überzogen ſeyn wird. Es iſt dieß ein Beweis, daß das Eiſen angegriffen iſt.

Für diejenigen Leſer, welche mit der Einwirkung der Kohlenſäure auf das Eiſen weniger bekannt ſind, will ich ein ganz einfaches Experiment erzählen, woraus man die Leichtauflöslichkeit des Eiſens in der Kohlenſäure — das iſt die aus dem Moſte ausſtrömende Luft — erkennen kann. Als ich im Jahre 1811 in Würzburg ſtudirte, machte Profeſſor Pickel mit mehreren ſeiner Zuhörer eine Reiſe nach den Bädern Kiſſingen und Bocklet. Letzterer Badeort hat eine Stahlquelle, welche ſo reich an Kohlenſäure iſt, daß man bei Faſſung der Quelle darauf bedacht war, die große Menge von ausſtrömender Luft ſo aufzufangen, daß ſie ununterbrochen durch ein dünnes Rohr ausſtrömt, gleich wie die Luft aus einem Faſſe mit gährendem Weine.

Vermittelſt dieſer Vorrichtung kann ſich jeder Kurgaſt ein angenehmes Mineral- oder Trinkwaſſer machen, wenn er gewöhnliches Waſſer in einem Trinkglaſe unter das Rohr hält, wodurch daſſelbe ſchnell dem beliebten Selterſerwaſſer ähnlich wird.

Hier zeigte uns nun Pickel die Auflöslichkeit des Eiſens in dem kohlenſauren Waſſer. Er nahm ein Trinkglas voll reines Waſſer, warf etwas Eiſenfeile hinein, und ließ das Gas aus dem Rohr durch das Waſſer in dem Trinkglaſe ſtrömen. In einigen Minuten war die Eiſenfeile rein aufgelöst, und das vorher reine Waſſer in der kurzen Zeit in das kräftigſte Stahlwaſſer verwandelt, das höchſt zuſammenziehend und prickelnd ſchmeckte. Wir ſehen alſo in dieſem ganz einfachen Prozeſſe, wie auflöſend die Kohlenſäure auf das Eiſen wirkt, denn die hier frei ausſtrömende Luft iſt der aus dem Weine entwickelten ganz gleich in ihrer Wirkung auf das Eiſen. Wir können alſo daraus entnehmen, wie ſorgfältig man bei der Gährung das Letztere vermeiden muß, wenn man daſſelbe aus dem Weine entfernt halten will.

Wohl mag Mancher jetzt denken, er habe bisher an ſeinem Weine noch keinen Eiſengeſchmack gefunden, obſchon blecherne Röhren von ihm angewandt worden. Dieß iſt jedoch kein Grund zu deren Beibehaltung, denn wenn das Eiſen einmal im Weine ſo vorherrſchend iſt, daß man es ſchmeckt, dann muß ſchon vieles darin aufgelöst ſeyn, und es wäre der Wein auch nicht mehr das, was er ſeyn ſollte, er kann alſo eine Beimengung erhalten, die nicht bedeutend iſt, allein auch dieſe wenige ſoll vermieden werden, wo es möglich iſt, zumal in unſerer Zeit, in der man ſo viele Aufmerkſamkeit auf die Bereitung der Weine verwendet, wo man ſich jedes Jahr mehr überzeugt, daß in der

Kelter- und Keller-Behandlung faſt der wichtigſte Theil des veredelten Weinbaues liegt. Jetzt iſt es an uns, Alles zu vermeiden, was die Qualität des Weines nur irgend beeinträchtigen könnte. Zwar wäre hierüber, nämlich über Kelter- und Kellerbehandlung noch gar Vieles zu ſagen, ich will aber jetzt nur bei dem erwähnten Gegenſtande ſtehen bleiben, und das Andere ſeiner Zeit abhandeln.

Nach den oben angegebenen Gründen finde ich alſo die Anwendung der Blechröhren bei der Moſtgährung als der Reinheit des Weines nachtheilig, und möchte daher Jedem, der ſich ſolcher Sicherheitsröhren bedienen will, anrathen, dieſelben von Holz verfertigen zu laſſen, zumal da ſie von jedem Dreher ganz billig, etwa für 12 kr., gemacht werden können. Am beſten werden ſie gewöhnlich aus drei Theilen verfertiget, indem dieſe unter ſich rechtwinklich zuſammengepaßt und in einander geſteckt werden. Der eine Theil, nämlich derjenige, ſo in das Spundloch des Faſſes kommt, wird gewöhnlich $1\frac{1}{4}$—$1\frac{1}{2}$ Fuß lang gemacht, und zwar unten von der Größe, die das Spundloch hat, damit er in dieſes genau paßt. Der zweite Theil, der rechtwinklicht in den obern Theil des erſtern geſteckt wird, iſt nur 5 Zoll lang, der dritte aber, der ebenfalls rechtwinklicht in dieſen eingepaßt und mit dem erſtern parallel läuft, und den man in ein Gefäß mit Waſſer, etwa einen irdenen Hafen, ſteckt, iſt $\frac{3}{4}$ Fuß lang. Die innere Röhre dieſer Theile muß dabei immerhin die Weite eines halben Zolles haben, damit ſie ſich nicht ſo leicht verſtopfe.

Ein ſolches Gährrohr kann jeder Eigenthümer Zeitlebens benutzen, ohne daß er zu befürchten hat, daß ſeinem Weine irgend ein Schaden zukäme, während die Vortheile der verſchloſſenen Gährung aufs Genügendſte dadurch erreicht werden.

Bronner.

---

2. Ueber die Anlegung und Führung von Weinchroniken.

(Mit einem Formular als Beilage.)

In Nr. 22 des landw. Wochenblattes von 1834 hat Herr Bronner von Wiesloch die Einführung von Weinchroniken in Anregung gebracht; wir theilen nun unſern Leſern ein Formular mit, nach welchem ſolche Chroniken über die Privatrebberge Sr. Königl. Hoheit des Großherzogs, und Ihrer Hoheiten der Herren Markgrafen Wilhelm und Maximilian geführt werden, hoffend, manchen Rebbergbeſitzer dadurch aufzumuntern, gleiche oder ähnliche Aufzeichnungen zu machen.

Sämmtliche Stellen des landw. Vereins, in deren Bezirke Rebbau ſtattfindet, erhalten eine Anzahl Exemplare auf Schreibpapier abgezogen, und werden freundſchaftlichſt erſucht, die Fürſorge zu treffen, daß der Centralſtelle nach dem Herbſte durch dieſelben Mittheilungen gemacht werden; auch Auszüge im Laufe des Jahres zur Bekanntmachung im landw. Wochenblatte ſind erwünſcht, und wir theilen einen ſolchen über einen Rebberg Sr. Hoheit des Hrn. Präſidenten des landw. Vereins in gegenwärtiger Nummer mit.

Ferner hat die Centralſtelle des landw. Vereins die Braun'ſche Hofbuchhandlung veranlaßt, eine weitere Anzahl Abdrücke auf Schreibpapier zu veranſtalten, und ſolche um billige Preiſe abzugeben *).

Sehr intereſſant wäre es, wenn über andere Gewächſe ähnliche Chroniken geführt würden; mit Vergnügen würde die Centralſtelle die erhaltenen Notizen ſammeln, und darnach für alle im Lande gebaut werdende Gewächſe Formulare zu Chroniken entwerfen und veröffentlichen.

Der Ende Juli und Anfang Auguſt geſäet werdende Winterreps dürfte um ſo mehr ein paſſender Gegenſtand ſeyn, als er in Bälde von der Saat an beobachtet werden kann, ſein Gedeihen vielen Verhältniſſen unterliegt, und ſein Anbau von hoher Wichtigkeit iſt.

Karlsruhe, den 29. Juni 1835.

Die Direktion:

Frhr. v. Ellrichshauſen.

vdt. C. Zeller.

---

*) Gegen portofreie Einſendung des Betrags und 4 kr. Einſchreibgebühr werden wir das Buch um 36 kr. abgeben.

Anm. d. Braun'ſchen Hofbuchhandlung.

3. Auszug aus einer Weinchronik.

Wein-Chronik 1835.

Kreis: Mittel-Rhein.
Amt: Durlach.
Verwaltung: Augustenberg.
Ort: Durlach.
Eigenthümer: Seine Hoheit der Herr Markgraf Wilhelm von Baden.

Name des Rebgutes:
Eliſabethenberg.

Meßgehalt:
4 Morgen 6 Ruthen.

Alter des Rebgutes:
20 Jahre.

Traubenſortiment und wie viel von jeder Sorte:

Gutedel	5,000	Stück.
Sylvaner	3,000	„
Traminer	4,000	„
Elben (Elblinge)	1,200	„
Rieslinge	800	„
Hudler	1,500	„
	15,500	Stück.

Erziehungsart:
Rheingauer.

Erſte Scheine:
28. April.

Allgemeine Scheine:
8. Mai.

Erſter Samen:
2. Mai.

Allgemeiner Samen:
15. Mai (⅓ mehr Samen als 1834.)

Erſte Blüthe:
9. Juni. (In den Markgräflichen Gärten begann die Blüthe den 5. Juni.)

Vorherrſchende Witterung:
Winter: gelinde, im Januar wenig, im Februar mehr Feuchtigkeit.
Frühjahr: erſte Hälfte des Märzes ſtürmiſch mit Schnee und Regen, dann trocken bis Mitte April. In der letzten Hälfte des Aprils hielten kalte Regen die Vegetation zurück. Der Mai mit vielem Regen war meiſt warm. Der Juni bis Frühlingsende, den 22., war heiß und trocken.
Sommer: Mit Sommers-Anfang weſtliche Winde, vom 25. Juni an ſtürmiſch, regneriſch und kühl, den 27. ſchwacher Reif in den benachbarten Niederungen.

---

4. Bekanntmachung zur Preisvertheilung der landw. Vereins-Abtheilung des Unterrheinkreiſes zu Wertheim pro 1835.

Die unterzeichnete Stelle hat zur beſſern und ſchnellern Emporbringung der Landwirthſchaft für das Jahr 1835 nachſtehende Preiſe zur Ermunterung an die Bewerber derſelben feſtgeſetzt, und wünſcht dabei, daß ſich auch diesmal, wie in den früheren Jahren, recht viel reger Sinn und eifriges Streben um die Bewerbung dieſer Preiſe zeigen möchte.

1) Denjenigen, welche ſeit October 1834 alte auf günſtigen Abdachungen gelegene Weinbergsparzellen, welche früher mit Klee oder mit einer ſonſt günſtigen Vorfrucht bebauet waren, und ſolche nach den früher bekannt gemachten Vorſchriften zweckmäßig gerottet und mit edlen Rebſorten, als: Traminer, Rieslinge, Ruländer oder Burgunder, neu angelegt haben, werden 2 Preiſe ertheilt, welche nach der Größe und Vorzüglichkeit der Anlage ihre Abſtufungen erhalten:

erſter Preis:
fünf Dukaten,
zweiter Preis:
drei Dukaten.

2) Denjenigen Weinbergsbeſitzern, welche eine dem Weinbaue nicht zuträgliche Strecke oder dem Pfluge geeignete Ebene, die bisher zum Nachtheil mit Reben angelegt iſt und nur geringen Wein liefert, ausrotten, und ſolche entweder rein als Ackerland oder zur Baumpflanzung benutzen:

erſter Preis:
zwei Dukaten,
zweiter Preis:
ein Dukaten.

3) Demjenigen, welcher in den 3 letzten Jahren die größte bisher unbenützte Fläche ſo cultivirt hat, daß ſolche entweder zur Land- oder Forſtwirthſchaft nachhaltig mit Vortheil benützt werden kann:
zwei Dukaten.

4) Für diejenigen Schullehrer, welche durch vollgültige Zeugniſſe beweiſen, ihrer Schuljugend den beſten Unterricht in der

Baumzucht oder Landwirthſchaftslehre überhaupt ertheilt zu haben, und ſolches auf Verlangen durch ihre Jugend praktiſch ausführen laſſen:
erſter Preis:
drei Dukaten,
zweiter Preis:
zwei Dukaten.

5) Demjenigen, welcher nachweiſet, ein für die Landwirthſchaft vorzügliches Futterkraut, welches bisher noch unbekannt war, mit Vortheil angebauet zu haben:
zwei Dukaten.

6) Denjenigen, welche die zweckmäßigſte Wieſenbewäſſerung heuer eingeführt und ausgeübt haben:
erſter Preis:
drei Dukaten,
zweiter Preis:
ein Dukaten.

7) Demjenigen, welcher nachweiſet, im Beſitze der größten, beſten und zweckmäßigſten Baumſchule zu ſeyn, und beſonders darauf vorzügliche Rückſicht genommen hat, edle und tragreiche Obſtſorten einzuführen:
drei Dukaten.

8) Denjenigen, welche heuer den ſchönſten und tüchtigſten Faſelochſen angekauft haben:
erſter Preis:
drei Dukaten,
zweiter Preis:
zwei Dukaten.

9) Denjenigen, welche die ſchönſte und im Milchertrage beſte Kuh vorführen, und ſolches nachweiſen:
erſter Preis:
zwei Dukaten,
zweiter Preis:
ein Dukaten.

10) Derjenigen Gemeinde, welche einen Gemeinde-Brodbackofen mit verbundener Obſtdörre auf die zweckmäßigſte Weiſe erbauet hat, weswegen beſonders auf die in dem landwirthſchaftlichen Wochenblatt erhaltene Planzeichnung und Beſchreibung verwieſen wird:
fünf Dukaten.

11) Denjenigen, welche nachweiſen, die beſte Düngergrube mit Jauchenbehälter angelegt, und zugleich zur gleichmäßigen Vertheilung der Jauche auf Wieſen und Feldern die zweckmäßigſte Vorrichtung gefertigt zu haben:
erſter Preis:
drei Dukaten,
zweiter Preis:
ein Dukaten.

12) Demjenigen, welcher den Schwerziſchen Pflug eingeführt, und nachweiſet, heuer damit am meiſten geackert zu haben:
drei Dukaten.

Anmerkung. Das Modell von dieſem Schwerziſchen Pfluge befindet ſich bei dem Herrn Calculator Haill, welcher auf Verlangen ſolches vorzeigen wird und bei Anfertigung des Pfluges mit Berathung ſeine Unterſtützung anerbietet.

13) Demjenigen, welcher heuer die meiſten Maulbeerbäume zur künftigen Betreibung der Seidenzucht gepflanzt hat:
zwei Dukaten.

14) Demjenigen, welcher heuer die meiſten ſelbſtgezogenen Cocons oder Seide gewonnen hat, und ſolche vorzeigt:
zwei Dukaten.

15) Für denjenigen Knecht und diejenige Magd, welche nachweiſen, am längſten bei der Landwirthſchaft ununterbrochen einem Herrn treu, fleißig und tadellos gedient zu haben:
jedem zwei Dukaten.

16) Demjenigen, welcher ein landwirthſchaftliches Werkzeug von vorzüglicher Brauchbarkeit erfindet, daß es allenthalben mit Nutzen und Vortheil angewendet werden kann:
zwei Dukaten.

Bedingungen.

1) Zur Preisbewerbung werden nur Bewohner des ehemaligen Main- und Tauberkreiſes zugelaſſen.

2) Alle Preisbewerbungen müſſen bis zum 1. September l. J. bei dem Secretariat der Deputation dahier angezeigt, und durch vollgültige Zeugniſſe, vom Ortsvorſtande

ausgeſtellt und vom Bezirksamte legaliſirt, belegt ſeyn.

3) Jedes ſolches Zeugniß muß alle Gründe, worauf ſich der Bewerber ſtützt, ſo wie die genaue Beſchreibung und Angabe des Preisgegenſtandes enthalten.

4) Zu allen gebauten Gewächſen müſſen Exemplare beigebracht werden, und dabei die Art des Anbaues genau und verläſſig beſchrieben ſeyn.

5) Modelle von Maſchinen oder andern intereſſanten Gegenſtänden müſſen in derſelben Zeit eingeſendet werden.

6) Auf jedem Gegenſtand muß der Name des Verfertigers oder Einſenders bemerkt ſeyn.

7) Auch ſonſtige ausgezeichnete landwirthſchaftliche Gegenſtände, Produkte und Gewächſe von beſonderer Nützlichkeit, Schönheit, Güte oder Größe, werden zur gleichen Ausſtellung bei der Generalverſammlung angenommen; und ſollten ſich hierunter Gegenſtände von beſonderer Wichtigkeit vorfinden, ſo werden Preiszeugniſſe hiefür ertheilt.

8) Die Preisvertheilung geſchieht unter der Leitung der Deputation, mit Beiziehung eines Preisgerichtes.

9) Bei dem Vieh, welches zur Preisbewerbung gebracht wird, muß die Abſtammung und das Alter angegeben ſeyn, und jeder Preisbewerber muß wenigſtens 4 Monate vor der Preisbewerbung im eigenthümlichen und ſchuldenfreien Beſitz deſſelben geweſen, und es im Augenblicke der Preisvertheilung noch ſeyn.

10) Dasjenige Vieh, wofür der Beſitzer im vorigen Jahre einen Preis erhalten hat, iſt nicht mehr concurrenzfähig.

11) Die Preisvertheilung wird Anfangs October l. J. vor ſich gehen, der Tag wird aber noch näher beſtimmt werden.

Wir erſuchen die Herren Ortsbürgermeiſter, vorſtehende Ankündigung in ihren Gemeinden gehörig zu publiciren, und laden zu zahlreichen Preisbewerbungen hierdurch ein.

Wertheim den 28. April 1835.

Die Deputation der landw. Vereins-Abtheilung des Unterrheinkreiſes.

---

5. Ueber Doppelſpinnerei.

Bei der Centralſtelle des landwirthſchaftl. Vereins ſind wiederholte günſtige Berichte über den Fortgang der Doppelſpinnerei eingekommen.

Wir zählen hieher namentlich den hienach folgenden Bericht des Vereinsmitglieds Frauenfelder zu Großſachſen, deſſen beſonders thätige Bemühungen zu weiterer Verbreitung der Doppelſpinnerei wir hier nicht unberührt laſſen können, ſo wie eine Verhandlung des Schriesheimer Ortsvereins, welche beide die Weinheimer Deputation hieher mitgetheilt hat. Der Inhalt der Berichte iſt folgender:

I. Bericht von Peter Frauenfelder, Schuhmachermeiſter in Großſachſen, vom April 1835.

Schon im Winter 1834 erlernte meine Frau durch Zuſehen bei Andern die Doppelſpinnerei, und da drei hieſige Spinnerinnen das Doppelſpinnen in Weinheim erlernten und fortbetrieben, ſo war dazu ſchon ein guter Grund für den erſten Winter gelegt.

Im letzten Spätjahr erhielt ich von der Deputation in Weinheim leihweiſe 5 Doppelräder und 6 einfache wurden auf deren Koſten in doppelte umgeändert. Hierdurch und durch die Bemühungen unſers Herrn Pfarrers Brecht unterſtützt fand in meinem Orte das Doppelſpinnen einen ſolchen Anklang, daß ſich noch 15 Spinnerinnen die hierzu nöthigen Räder machen ließen, und ſich hier nun in Allem 26 Doppelſpinnerinnen finden. Wie überall, ſo haben indeſſen auch bei dieſer ſchönen Kunſt Einige nicht nachkommen können, und das Doppelſpinnen wieder verlaſſen.

Kommt es aber nicht auch bei jeder Profeſſion und bei jedem andern Geſchäft mitunter vor, daß Einige es gut lernen, andere aber ihre Lebenszeit hindurch Stümper bleiben? So gibt es auch Perſonen, die nicht einmal auf dem einfachen Rade einen recht ſchönen Faden zu Stande bringen, wie können dieſe mit dem Doppelrad beſtehen!

Digitized by Google

Bei der Doppelſpinnerei habe ich Folgendes beobachtet:

1) Gutes Werkzeug iſt halb gearbeitet; dieſe Wahrheit findet hier ganz beſonders Anwendung.
2) Vom 11. November v. J. bis zum verfloſſenen 20. Februar hat meine Frau 41 Pfund Hanf auf dem Doppelrad geſponnen, daneben aber alle ſonſtigen häuslichen Geſchäfte beſorgt.
3) In der Stunde ward ein Faden von 500 bis 535 Ellen, je nachdem der Hanf zu ſpinnen iſt, zu Stande gebracht.
4) Viele berufen ſich auf den Weber, und behaupten, das Tuch werde nicht ſo gut; dieß iſt aber falſch, und wenn der Weber das Garn nicht brauchen kann, ſo trägt hieran nicht die Doppelſpinnerei, ſondern die Spinnerin deſſelben die Schuld, welche ihr Geſchäft nicht verſtanden hat. Haben wir im vorigen Jahre doch eben ſo ſchönes Tuch wie Andere erhalten, obſchon das Garn auf dem Doppelrade geſponnen war.

II. Auszug aus dem Protokoll des Schriesheimer Ortsvereins vom 10. März 1835.

Die Tochter des hieſigen Schullehrers und Sekretärs des Ortsvereins Herion hat im vorigen Jahre das Doppelſpinnen in Weinheim erlernt und legt heute das Tuch vor, wozu das Garn auf dem Doppelrad geſponnen worden iſt. Zugleich wird vorgelegt ein Zeugniß von dem Webermeiſter Balthaſar Biſch vom 1. d. M., worin er ſagt, er habe zwei Stück Tuch, das eine von [illegible] köllniſch, das andere von 24 El[illegible] aus dem von Wilhelmine Herion auf dem zweiſpuligen Rade geſponnenen Garn gewoben, und bezeugt, daß daſſelbe von beſonderer Güte war, und daher gut verarbeitet werden konnte.

Wilhelmine Herion hat zugleich 16 Pfund Garn vorgelegt, welches ſie in dieſem Jahr geſponnen hat, und von den Anweſenden als gleich ſtark und gut geſponnen, befunden wurde.

---

6. Verfügung der Regierung des Unterrheinkreiſes, die Veröffentlichung der Bekanntmachungen der landwirthſchaftlichen Vereins-Abtheilungen betreffend.

Auf eine von der Deputation der Unterrheinkreis-Abtheilung des landw. Vereins zu Weinheim erhobene Beſchwerde über mangelhafte Veröffentlichung ihrer Bekanntmachungen in Vereinsangelegenheiten, namentlich die Abgabe von Sämereien, Preisbewerbungen ꝛc. betreffend, hat die Gr. Regierung zu Mannheim Folgendes durch das Anzeigeblatt des Unterrheinkreiſes bekannt gemacht:

„Es iſt zur dieſſeitigen Kenntniß gekommen, daß die in den landw. Blättern enthaltenen gemeinnützigen Bekanntmachungen der Vereinsabtheilungen von den Ortsvorſtehern nicht immer in ihren Gemeinden gehörig verkündet worden. Es werden daher die Bürgermeiſter angewieſen, die Bekanntmachungen der landw. Vereinsabtheilungen künftig auch ihren Ortsbürgern gehörig zu verkünden.“

Mannheim, den 15. Mai 1835.

Die Regierung des Unter-Rheinkreiſes.

---

7. Mittel gegen die Ameiſen.

Ein ſehr einfaches Mittel gegen dieſe Thiere iſt folgendes:

Man gieße das Waſſer von abgekochten Fiſchen an den Ort, wo ſich Ameiſen einfinden, und es wird ſich in langer Zeit keine mehr wieder ſehen laſſen. Von einem Bienenſtande hält man ſie dadurch ganz ab, wenn der Boden vor dem Stande und die Bretter und Stöcke bisweilen damit begoſſen werden. Finden ſich Ameiſen auf einem Baume ein, ſo darf man nur den Stamm mit ſolchem Fiſchwaſſer überſtreichen.

R.....

K. B.....r.

Digitized by Google

Landesprodukten-Preiſe

Vom 23. bis 30. Juni 1835.

Marktorte.	Waizen, das Malter.		Kernen, das Malter.		Korn, das Malter.		Gerſte, das Malter.		Dinkel, das Malter.		Haber, das Malter.		Heu, der Centner.		Kornſtroh, à 100 Bund.		Kartoffeln, der Seſter.		Hanf, gehechelt, der Centner.		Hopfen, der Centner.		Mohnſamen, das Malter.		Reps, das Malter.		Weißmehl, das Pfund.	
	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Conſtanz	—	—	10	35	6	—	5	20	—	—	3	30	1	20	25	—	—	9	—	—	—	—	—	—	—	—	—	4
Ueberlingen	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Radolphzell	—	—	8	21	4	15	5	15	—	—	3	50	—	—	—		—	6	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Möskirch	—	—	8		5	—	5	15	3	15	3	30	1	30	—	—	—	6	33	20	—	—	—	—	—	—	—	—
Stockach	—	—	8	33	—	—	6	—	—	—	3	40	1	30	24	—	—	6	—	—	—	—	—	—	18		—	—
Engen	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Bonndorf	—	—	9	—	6	40	6	—	—	—	4	24	1	12	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Löffingen	—	—	9	30	7	—	5	30	—	—	4	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Villingen	—	—	9	1[illegible]	6	30	5	10	—	—	4	20	1	12	40	—	—	5	36	—	—	—	—	—	—	—	—	3
Rheinheim	9	27	8	52	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lörrach	—	—	10	15	—	—	—	—	—	—	—	—	1	40	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Müllheim	10	30	—	—	7	—	6	30	—	—	—		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Staufen	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Freiburg	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Emmendingen	11	—	—	—	7	20	—	—	—	—	5	—	1	24	23	20	—	10	33	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Endingen	9	30	—	—	6	20	6	—	—	—	4	40	—	—	—	—	—	8	38	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ettenheim	9	20	10	50	—	—	5	30	—	—	—	—	1	36	—	—	—	12	40	—	—	—	—	—	19	20	—	—
Lahr	10	—	10	32	—	—	6	10	—	—	5	10	—		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	18	45	—	—
Wolfach	10	30	10	1[illegible]	7	30	7	—	—	—	4	2[illegible]		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Gengenbach	9	48	10	30	7	12	7	—	—	—	5	—	—	—	—	—	—	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Offenburg	9	26	10	1[illegible]	—	—	6	48	—	—	4	54	1	24	24	—	—	8	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Oppenau	—	—	10	30	6	—	—	—	—	—	—	—	1	30	12	—	—	15	45	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Oberkirch	8	40	9	40	6	10	5	30	—	—	5	—	1	18	16	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Achern	—	—	—	—	7	18	6	—	4	18	—	—	1	12	22	—	—	8	30	—	—	—	20		18	—	—	4
Bühl	10	—	10	30	7	—	5	—	4	30	5	—	1	48	26		—	12	30		—	—	—	—	—	—	—	5
Baden	—	—	10	38	7	[illegible]	6	40	—	—	5	24	1	40	22	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5
Gernsbach	9	40	10	3[illegible]	7	40	6	48	4	30	5		—		25	—	—	15	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Raſtatt	9	40	10	40	7	4[illegible]	7	—	—	—	5	10	1	48	25	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Karlsruhe	9	30	10	—	6	50	6	4[illegible]	—	—	4	50	1	30	26	—	—	15	40	—	—	—	—	—	—	—	—	4
Pforzheim	—	—	10	—	—	—	6	4[illegible]	4	24	5	—	2	24	—	—	—	20	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Durlach	9	4[illegible]	9	55	6	4[illegible]	6	30	—	—	4	51	2	—	23	—	—	16	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Bruchſal	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Mannheim	8	—	—	—	5	39	5	12	3	44	4	39	1	40	26	40	—	—	—	—	16	—	—	—	—	—	—	—
Heidelberg	8	17	8	34	5	48	5	26	4	3	4	35	1	14	18	20	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Mosbach	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Wertheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Durchſchnitt	9	35	9	49	6	36	6	3	4	6	4	35	1	33	23	58	—	11	36	9	16	—	20	—	18	31	—	4
Heilbronn	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Mainz	7	32	—	—	5	36	4	30	2	38	4	27	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Schaffhauſen	—	—	8	47	—	—	5	24	—	—	3	32	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

(Hierzu eine Beilage, das Formular einer Weinchronik enthaltend.)

Druck von G. Braun.

(Beilage zu Nr. 27 des landwirthſchaftlichen Wochenblattes.)

Wein-Chronik 18

Kreis,

Amt,

Verwaltung,

Ort,

Eigenthümer,

Digitized by Google

Name des Rebgutes.		
Meßgehalt.		
Alter des Rebgutes.		
Trauben-Sortiment und wie viel von jeder Sorte.		
Erziehungsart.		
Vegetationsverhältniſſe.	Erſte Scheine.	
	Allgemeine Scheine.	
	Erſter Samen.	
	Allgemeiner Samen.	
	Erſte Blüthe.	
	Allgemeine Blüthe.	
	Ende der Blüthe.	
	Erſte hängende Trauben.	
	Erſte weiche Beeren.	
	Allgemeine weiche Trauben	
	Allgemeine Reife.	

Digitized by Google

Vorherrſchende Witterung.	Winter.	
	Frühjahr.	
	Sommer.	
	Spätjahr.	
Störende Einflüſſe.	Winterfroſt.	
	Frühlingsfroſt.	
	Allzulanges Regnen.	
	Allzulange Trockenheit.	
	Krankheiten.	
	Abfallen der Blüthe.	
	Faulen der Trauben.	
	Abfallen der Beeren.	
Traubenleſe.	Zeit.	
	Witterung.	
Behandlungsart der Trauben.		
Zeit des Kelterns.		
Verfahren bei der Gährung.		
Ende der Gährung.		
Spezifiſch. Gewicht.	Moſt.	
	Heller Wein.	
Ertrag an Moſt.	Im Ganzen.	
	pr. Morgen.	
Heller Wein.		
Hefe.		

Digitized by Google

Preis für Moſt aus gleichen Lagen der Nachbarſchaft.		
Verkaufspreis mit Angabe des Datums.		
Erlös oder Werth des ganzen Quantums.		
Nebennutzungen.		
Summe der Einnahmen.		
Verbrauch an	Pfählen.	
	Dünger.	
	Erde.	
Baukoſten.	Gewöhnliche.	
	Außergewöhnliche.	
Herbſtkoſten.		
Summe der Unkoſten.		

Bemerkungen:

Digitized by Google

Preisverzeichniß
von
Gemüſe-, Feld-, Blumen- und Wald-Saamen
für das Jahr 1835,
welche um beigeſetzte Preiſe friſch und ächt zu bekommen ſind
bei
Carl Männing,
Kunſt- und Handelsgärtner in Karlsruhe.

Briefe und Gelder werden, wie billig, franco erwartet, wogegen (jede weitere Lobpreiſung bei Seite ſetzend) prompte Bedienung und gute Waare zugeſichert wird. Unbekannte werden die Gefälligkeit haben, ihren Beſtellungen den Betrag beizulegen, oder mir irgend ein hieſiges ſolides Haus angeben, welches in Hinſicht der Zahlungsfähigkeit genaue Auskunft ertheilen kann.

Blumenkohl oder Carviol.

	1 Loth kr.
Früher engliſcher	24
dito holländiſcher	12
Später dito	12
Aſiatiſcher, großer mittelfrüh	32
Später cypriſcher großer	32

Brokolie.

Früher engliſcher blauer	20
dito franzöſiſcher dito	12
Italieniſcher Spargelkohl	16
Sibiriſcher (hält über Winter aus)	16

Kohlrabie.

Frübeſte kleinblättrige weiße Wiener	12
dito dito blaue dito	12
Frühe engliſche weiße	8
dito dito blaue	8
Ulmer zarte Glaskohlrabie	8
Späte weiße dito	6
dito blaue dito	6
Ordinäre weiße dito	4
Weiße Bodenkohlrabie	3
Gelbe dito	4
Weiße ſchwediſche	4

Wirſching.

Frübeſter niedriger Wiener	8
Später dito dito	8
Früher Schweinfurter	10
dito ächter Ulmer	10
Später dito dito	10
Mittel Ulmer	10
Frankfurter, früher niedriger gelber	8
dito großer Zuckerhut	8
Savoyer, ſpäter gelber	8

Wirſching.

	1 Loth kr.
Straßburger, langer ſpäter	10
Grüner krauſer ordinärer	4
Früher Nürnberger	8
Später dito	8
Früher gelber Blumenthaler	8

NB. Dieſe Sorte erfordert guten Boden.

Weißkraut.

Früh, niedrig, ſpitzig, ächt engliſch Yorker	10
Großes engl. Zuckerhut	10
Erfurter, großes frühes	8
dito kleines dito	8
Holländiſch frühes großes	8
dito ſpätes dito	8
Angelberger, großes ſpätes	8
Braunſchweiger, ſehr groß ſpät	10
Spitzig Filder, zärteſtes zum Einſchneiden	10
Straßburger, ſpätes ſehr großes	24

Rothkraut.

Ulmer, großes blutrothes	8
Erfurter, früh blutrothes	8
Holländiſch fein ſchwarzrothes	10
dito, großes blut. rothes	8

Winterkohl.

Grüner niedriger krauſer	4
Blauer dito dito	4
Hoher grüner	4
dito blauer	4
Mombacher, dickgefüllter	6
Paradies, roth und weiß bemalt	6
Blattkohl	4
Seekohl (Crambe maritima)	8

Digitized by Google

Schnittkohl.

	1 Loth kr.
Breiter engliſcher, 1 Pfund 1 fl., 1 Loth	3

Sproß- oder Roſenkohl.

Aechter Brüßler mit geſchloſſenen Köpfchen	10

Spinat.

Neuſeeländer (Tetragonia expansa)	12
Breiter, rundblättriger, 1 Pfund 40 kr., 1 Loth	2
Engliſcher oder Sauerſpinat	4

Mangold.

Gelber Schweizer	2
Schnittmangold	2

Wurzel- und Rübenarten.

Frühe rothe holländiſche Carotten	4
Späte, lange, feuerrothe Pariſer, 1 Pf. 1 fl. 12 kr.	3
Braunſchweiger, große dicke, 1 Pfd. 1 fl.	3
Große lange rothgelbe, 1 Pfd. 1 fl.	2
dito weiße Saalfelder, 1 Pfd. 1 fl. 12 kr.	3
Schwarzwurzeln, 1 Pfd. 1 fl.	2
Paſtinacken	2
Zuckerwurzel	4
Peterſilien, 1 Pfd. 40 kr.	2
dito ſchön gefüllt	4
Sellerie, großer Knollen	6
Engliſcher Stengel-Sellerie	8
dito dito mit weißen Rippen	12

NB. Beide letzten Sorten werden in England unter dem Namen blanching Cellery zum Bleichen benutzt.

Cichorien	4
Rapunzel, große rothe	3
dito kleine ächte weiße	12
Erdmandeln, 1 Pfd. 40 kr.	2

Feld- und Runkelrüben.

Mairüben, frühеſte runde weiße	3
dito dito dito gelbe	3
Kleine weiße Märkiſche, ganz ächt	4
Runde ſchwarze, delikat	6
Bayeriſche Suppenrüben	4
Aechte kleine Teldower oder Berliner Rübchen	6
Lange weiße rothköpfige	2
dito ſüße Babenhäuſer	4
Gelbe Bortfelder, ſehr delikat und nahrhaft für Menſchen und Thiere. Dieſe Art verdient ſehr im Großen für Rindvieh angebaut zu werden	4
Gelbe holländiſche	4
Sehr große, weiße, engliſche Norfolker	4
Engliſche große ſehr harte gelbe, vorzüglich	6

Runkel- oder Dickrüben.

Große Burgunder, beſte Viehmaſt, 1 Pfd. 28 kr.	—
Runde Pfälzer, 1 Pfd. 28 kr.	—
Lange fleiſchrothe, 1 Pfd. 28 kr.	—
Große ächte weiße Zuckerrüben, 1 Pfd. 30 kr.	—
Blutrothe zum Einmachen, 1 Pfd. 40 kr.	2

Küchenkräuter.

	1 Loth kr.
Baſilikum, großer	6
dito feinſter, kleinblättrig	8
Bohnenkraut	4
Boragen	6
Cardobenedicten	4
Dillen-Fenchel	4
Iſopen	4
Körbel	2
dito gefüllt	4
Kreſſen	2
dito gefüllt	3
Lauch, Sommer	4
dito Winter, dickpolliger	5
Lavendel, 1 Pflanze 2 kr.	4
Löffelkraut	6
Meliſſen, 1 Pflanze 2 kr.	10
Pimpinelle, 1 Pflanze 2 kr.	3
Portulack, groß gelb	8
Raute, eine Pflanze 3 kr.	6
Rosmarin	6
Sauerampfer, 1 Pflanze 2 kr.	4
Spaniſcher Pfeffer, 6 Sorten gemiſcht, 1 Portion 6 kr.	

Zwiebeln.

Große runde rothe	4
dito harte Nürnberger	4
Gelbe runde holländiſche	4
Gelbe ſüße birnförmige	4
Frühe weiße	8
Seeländiſche ſilberweiße	10
Immerwährende	3

Auskernerbſen.

	1 Pfund kr.
Frühеſte halbhohe Pariſer	28
Mittelfrühe	24
Frühe franzöſiſche Zwerg	24
dito engliſche	24
Große dicke engliſche	24
Grünbleibende vieltragende Zwerg	24
Holländiſche Kapuziner	24

Zuckererbſen.

Frühe engliſche kleinſchotige	24
Halbhohe vollhängende	24
Frühеſte blaublühende	24
Engliſche große dicke	24

Zwergbohnen.

Frühe gelbe	16
dito ſchwarze oder Neger	20
dito weiße holländiſche	20
Breite weiße Zwergſchwerdt	20
Kleine weiße Prinzeß	20
Johannisbohnen	20
Zuckerſpargel	20
Amerikaniſche vieltragende	16
Blaßgelbe dito	16
Weiße Speckbohnen	16

Digitized by Google

Buff- oder Saubohnen.

	1 Pfund kr.
Große lange weſtphäliſche	20
dito runde Windſor	20
dito rothe engliſche	24
dito grüne mailändiſche	24
dito Zwerg-Mazagan	20

Stangenbohnen.

Capiſche vieltragende	16
Ungariſche Schwerdt	20
Breite weiße Schwerdt	20
Gelbfleiſchigte Ceylon	24

Monatrettig.

	1 Loth kr.
Runde weiße kleinkrautige	4
dito rothe Champagner	4
dito violette engliſche	4
Lange weiße Glas	4
dito rothe holländiſche	4
dito violette engliſche	4

Sommerrettig.

Frühe gelbe Wiener	4
dito graue lange	4
Runde ſchwarze holländiſche	4
Weiße Schmalz	4
Rothe kleinkrautige	4
dito große	4

Winterrettig.

Schwarzrothe	4
Runde ſchwarze	4
Lange dito	4
dito weiße	4

Kopfſalat.

Früher kleiner Eier	4
dito rotbrandiger	6
dito holländiſcher	6
dito Schmalzkopf	6
dito brauner Steinkopf	6
dito Marſeiller	6
Prinzkopf weiß Korn	4
dito ſchwarz Korn	4
Großer gelber Berliner	6
Gelber Schwedenkopf	6
Großer aſiatiſcher	6
dito holländiſcher brauner Königskopf	6
dito großer gelber Mogul, extra	10
Arabiſcher braungelber	6
Bologneſer, großer krauſer	4
Großer gelber rotbrandiger krauſer	8
Brauner Mohrenkopf, extra	10
Kaiſer Mogul	6
Forellen, geſprengter	6
Pariſer, früher grüner langer	6
dito ſpäter grüner	6
dito grüngefleckter	6

Kopfſalat.

	1 Loth kr.
Winterkopf, gelber	6
dito Pariſer langer	6
Gelber Lattich	2
Krauſer Schnittmontre	2

Endivien.

Früher engliſcher gelber breiter Eskarol	10
Grüner breiter dito	8
Von Natur gelber krauſer	8
Großer vollherziger krauſer grüner	6
Gewöhnlicher krauſer	4
dito breiter	4

Sonnenwirbel.

Gewöhnlicher	2
Breiter zarter engliſcher	4

Kukumern.

Frühe kurze ruſſiſche Einmach	6
Grüne gewöhnliche	6
dito türkiſche lange Schlangen	10
Weiße lange türkiſche dito	10

Kernarten.

Melonen, vorzüglich gute Sorten, 12 Korn	4
Artiſchocken, 1 Loth	12
Spaniſche Cardons	6

Zier-Kürbiſſe.

Bunte Birn, 6 Korn	3
Gelbe Warzen, 6 Korn	3
Herkuleskeule, 6 Korn	3
Dreifarbige Turban, 6 Korn	3
Biſchofsmütze, 6 Korn	3
Folgende ſind ganz neu:	
Paraplui- oder Schirmkürbiſſe, 2 Korn	6
Gelber grüner Wirſingkürbis, 2 Korn	8
Gurkenkürbis, 3 bis 4 Fuß lang, hat ſcharfe Ecken, 2 Korn	6
Schlangenkürbis, 4 bis 5 Fuß lang, 2 Korn	6
Blaßgelber Zwiebelkürbis, 2 Korn	6
Zitzenkurbis, 2 Korn	6
Eiförmiger gelber, 2 K.	6
Grüner länglichter ohne Ranken, 2 K.	6
Flaſchenkürbis, doppelbauchiger ächter, 2 K.	8
Kleiner weißer Apfelkürbis, 2 K.	6
Gelber Apfelſinenkürbis, ſehr ſchön, 2 K.	6
Großer runder Kanten-Apfelkürbis, 2 K.	6
Neuer amerikaniſcher Birnkürbis, 2 K.	4
Kleinſter Stachelbeerkürbis, 2 Korn	4
Igel- oder Weberkardenkürbis, ſehr hübſch, 2 K.	6
Spaniſche Artiſchockenkürbis, ſehr ſchön, 2 K.	4

Kürbisarten zum Verſpeiſen.

Benincasa cerifera, 2 K.	6
Curcurbita melopepo reticulata, allergrößter Melonenkürbis. 150—200 Pfund ſchwer, 2 K.	6
Glauca, grauer Melonenkürbis, 2 K.	6

Kürbisarten zum Verſpeiſen.

Ceratocreas, Wachsfleiſchkürbis, 2 K.		6
Engliſcher Schmeerkürbis, wird wie Spargel zubereitet, 2 K.		6

Wieſen- und Feldſaamen.

	1 Pfund kr.
Agrostis capillaris, Raſenſtrauch	24
dito stolonifera, Fioringras	24
Aira caespitosa, Raſenſchmiele	24
Antoxanthum odoratum, Ruchgras	40
Avena elatior, franzöſiſch Raygras	20
dito dito per Ctr. 25 fl.	
Briza media, gemeines Zittergras	24
Bromus giganteus, Futtertrespe	24
dito secalinus, Roggentrespe	18
Dactylis glomerata, Knaulgras	24
Festuca elatior, Wieſenſchwingel	36
dito ovina, Schafſchwingel	24
dito rubra, rother Schwingel	24
Holcus lanatus, Honiggras	18
Lolium perenne, engl. Raygras	24
dito italicum, ital. dito	24
Phleum pratense, Timotheusgras	48
Canarienſaamen	10
Klee, deutſcher rothblühender dreiblättriger Trifolium pratense	16
Klee, holländiſch niedrig weißer	16
dito Luzerner oder ewiger Medicago sativa	20
dito Incarnat, der früheſte	30
Ackerſpergel	15
Wieſen-Pimpinelle	20
Peterſilien	40

Waldſaamen.

	1 Pfund fl.	kr.
Roth-Tannen Pinus picea, der Ctr. 23 fl.	—	18
Weißtanne P. abies, der Ctr. 8 fl.	—	10
Weymouthskiefer P. strobus	2	—
Forchen P. silvestris, der Ctr. 62 fl.	—	40
dito mit Flügel, der Ctr. 52 fl.	—	36
Erlen, der Ctr. 25 fl.	—	18
Birken, der Ctr. 7 fl.	—	6
Lerchen, der Ctr. 46 fl.	—	36
Ahorn, der Ctr. 12 fl.	—	10
Eichel, der Ctr. 5 fl.	—	5

Verſchiedene Pflanzen und Knollen.

	fl.	kr.
Ulmer Spargelpflanzen, 3jährige, die 100	1	30
dito dito 2jährige „ „	1	12
Schalotten, 1 Mäßl.	—	20
Dahlia, gefüllte, das Stück	—	12
dito 1 Sortiment in 12 Farben	4	—
dito 1 dito in 25 dito	7	—
dito ganz neue extra, d. Stück 48 kr. bis	1	12
Anemonien, gefüllte in vielen Farben, d. St.	—	3
Ranunkeln, das Stück	—	3
Gefüllte Tuberoſen, das Stück	—	3

Verſchiedene Pflanzen und Knollen.

	fl.	kr.
Iris susiana, das Stück	—	18
dito persica, das Stück	—	6
Gefüllte Nelkenſenker, das Dutzend	—	48
dito dito das Stück	—	5
dito ſortirt mit Farben bezeichnet, 1 Sortiment in 12 Farben	1	12

Schönblühende Blumenſaamen nach meiner Auswahl.

1 Sortiment in 100 verſchiedenen Sorten	4	—
1 dito in 50 dito	2	—
1 dito in 25 dito	1	12

Sommer-Levcoyen.

	1 Loth fl.	kr.
Mehrere Farben	—	24
dito dito extra	1	12
1 Sortiment in 10 Farben	—	40
1 dito in 15 dito	1	—
Extra verſchiedene Farben gemiſcht, wovon 2 Theile ins Gefüllte fallend, 1 Portion	—	6
dito jede Farbe beſonders, als blaßlila, aſchgrau, zinnoberroth, blaßblau, karmin, violett, weiß, carmoiſin, dunkelviolett, mordorée etc., die Portion	—	8
dito. Von dieſen 1 Sortiment in 10 Farben beſonders bezeichnet	1	20
dito 1 Sortiment in 15 Farben	2	—
dito 1 dito in 20 dito	2	40
dito 1 dito in 24 dito	3	—

Herbſt-Levcoyen.

1 Sortiment in 6 Farben	—	30
dito jede Farbe beſonders, 1 Portion	—	6
dito mehrere Farben gemiſcht, 1 Portion	—	6

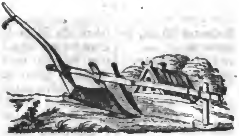
Winter-Levcoyen.

Mehrere Farben gemiſcht, 1 Portion	—	6
dito 1 Sortim. in 10 verſchiedenen Farben	1	—
dito 1 Loth	1	12

Goldlack.

Dunkelbrauner einfacher, 1 Portion	—	3
Violetter, ſehr ſchön, 1 Portion	—	10
Gefüllter, 1 Portion	—	12
Gefüllte Landnelken, 1 Loth	—	30
dito von Hauptblumen, 100 Korn	—	18
Gefüllte Chineſer Nelken in vielen ſchönen Farben, 1 Portion	—	6
Gefüllte Aſter in vielen ſchönen Farben, 1 P.	—	4
dito dito 1 Loth	—	16
dito 1 Paket in 10 verſchiedenen Farben, jede beſonders bezeichnet	—	36

NB. Halbe Portionen können von Blumenſaamen nicht abgegeben werden.

N: 28.  **1835.**

Karlsruhe 10. Juli.

Landwirthſchaftliches Wochenblatt
für das
Großherzogthum Baden.

Herausgegeben von der Centralſtelle des landwirthſchaftlichen Vereins

Inhalt: 1) Einfaches Verfahren, mit einer Moſtwage von 80 Graden Moſt von 100 bis 120 Graden wägen zu können 2) Aufmunterung zur Baumzucht. 3) Bekanntmachung der Deputation in Wertheim, das Reſultat der am 1. Mai 1835 von ihr abgehaltenen Weinmuſterung betreffend. 4) Anweiſung für die Landleute zu einem angemeſſenen Verhalten bei Gewittern. 5) Ankauf von Seidencocons betreffend. 6) Landesproduktenpreiſe.

1. Einfaches Verfahren, mit einer Moſtwage von 80 Graden Moſt von 100 bis 120 Graden wägen zu können.

Der gute Weinmoſt, welcher im Jahr 1834 geherbſtet wurde, ſetzte viele Beſitzer meiner Moſtwagen, die nur von 53 auf 80 Grade gehen, in Verlegenheit, indem ſie den Moſt nicht aller Orten wägen konnten, da er ſehr oft 90—100 und bis 115 Grade wog. Obgleich eine ſolche außerordentliche Qualität des Moſtes vielleicht in 10 oder 20 Jahren nicht mehr vorkommen wird, ſo glaube ich doch meinen früheren Abnehmern von Moſtwagen, deren Scalen nur auf 80 Grade gehen, einen angenehmen Dienſt zu erweiſen, wenn ich ihnen ein ſicheres und einfaches Verfahren angebe, bei dem ſie mit der 80grädigen Moſtwage auch Moſt von 100 bis 120 Grade wägen können.

Dieſes Verfahren beſtehet darin, daß man den ſchweren Moſt mit einer genau gemeſſenen Menge Waſſer vermiſcht, und aus dem Miſchungsverhältniß beider Flüſſigkeiten das ſpecifiſche Gewicht berechnet. Folgendes Beiſpiel wird dieſes Verfahren am faßlichſten darſtellen:

Man nehme eine halbſchöppige geeichte Bouteille, fülle dieſe zweimal mit Moſt bis an das Eichzeichen und gieße denſelben in ein größeres Gefäß, z. B. in eine Halbmaßbouteille. Ferner meſſe man (eben ſo genau wie den Moſt) einen halben Schoppen reines Waſſer und miſche dieſes unter den erſteren. Nun haben wir zwei Theile Moſt und einen Theil Waſſer. Dieſe Miſchung wird ein Drittel weniger wägen, als der unvermiſchte Moſt. Wenn alſo die Moſtwage 56 Grade anzeigt, ſo addire man die Hälfte von 56, alſo 28 Grade zu 53, und man hat dann das Gewicht des unvermiſchten Moſtes mit

Digitized by Google

84 Graden. Gibt die Moſtwage 80 an, ſo hätte man 40 hinzu zu zählen ꝛc.

Ferdinand Oechsle,
Mechanikus in Pforzheim.

---

2. Aufmunterung zur Baumzucht.

Jede Gemeinde unſeres Landes, in der nicht ungemeine Gleichgültigkeit zu Hauſe iſt, beſitzt eine Baumſchule, welche dem väterlichen Wohlwollen der hohen Regierung ihre Entſtehung zu verdanken hat. Dieſe Baumſchulen ſollen zur Erleichterung und Beförderung junger Baumanlagen, ſo wie zum Unterricht der Schuljugend dienen. Betrachten wir aber dieſe Anſtalten näher, ſo werden wir finden, daß nur diejenigen dieſem ſchönen und edeln Zwecke entſprechen, welche unter dem beſondern Schutze von (aus Vorliebe zum Fach) uneigennützigen Männern ſtehen, oder welche ſich der Obſorge kenntnißvoller Pfarrer oder Schullehrer zu erfreuen haben. Denn ohne Sinn für dieſe wichtige Sache geben ſich manche Ortsvorſtände zufrieden mit dem Namen „Baumſchule," und der Zweck einer ſolchen wird bei Seite geſetzt. Vielleicht nur, weil man es nicht für räthlich hält, gar nichts zu thun, wird ein oft ſehr kleines und ſchlechtes Plätzchen — das auch zu andern Dingen völlig untauglich iſt — zur Baumſchule angewieſen. Unter ſolchen Umſtänden mag eine bedeutende Anzahl von Jahren vorübergehen, bis einige zum Verſetzen ins Freie tauglichen Stämme abgegeben werden können, welche dann erſt dem Bedürfniſſe einer Gemeinde nicht genügen. Denn wollte man auch nur die vorhandene Anzahl Bäume erhalten, ſo iſt gewiß mancher junge Baum nöthig, um die alljährlich entſtehenden Lücken auszufüllen. Wohl aber dürfte auch manche neue Baumanlage gemacht werden, da der Werth derſelben immer mehr geſchätzt wird. Nicht nur der Ertrag des Obſtes, welches einſt ohne vorhergegangene ſaure Arbeit eingeerntet werden kann, auch das Holz bei ſeinem Abgange lohnt alle Mühe der Anpflanzung reichlich. Dies letztere ſollte billig von allen Landwirthen beherzigt werden, da der Holzmangel mit jedem Jahre fühlbarer wird. Der Schaden, welchen manche von dem Schatten des Obſtbaumes fürchten, iſt nicht ſo bedeutend, wenn die Krone gehörig gelichtet wird*).

Das einzige Unangenehme iſt, daß im Ackerlande der Pflug dem Baume ausweichen und ein kleines Plätzchen gehackt werden muß. Es laſſe ſich daher jeder Landwirth, der nur irgend Gelegenheit zur Baumpflanzung hat, ein Plätzchen in ſeinem Garten und die Mühe nicht dauern, eine Baumſchule nach ſeinem Bedürfniſſe anzulegen Der kommende Herbſt bietet in den Früchten den Saamen von ſelbſt dar. Man folge alſo dieſem Winke der Natur, und laſſe ſich ja nicht von dem Wahne täuſchen: ein gutes Gartenland ſey zu koſtbar für junge Bäume. Man bedenke nur, daß in einem ſolchen Boden nach wenig Jahren Bäume erzogen werden können, die zum Verſetzen ins Freie ſtark genug ſind und einen weit ſchönern und kräftigern Wuchs haben, als aus einem ſchlechten Boden. Würde man z. B. auf eine □ Ruthe 50 junge Stämme aus dem Saatlande ſetzen, ſo könnten dieſe in 5 Jahren zum Verpflanzen ins Freie ſtark genug werden. Schlägt man nun das Stämmchen zu 12 Kreuzer an, ſo haben 50 einen Werth von 10 fl, und das Land hätte in jedem Jahr 2 fl. ertragen, was bei der gewöhnlichen Benutzung der Gärten ſchwerlich der Fall ſeyn dürfte. Werden nun ſolche Stämme auch auf ihrem künftigen Standorte gehörig gepflegt, ſo gehen bald anſehnliche Bäume daraus hervor, welche reichliche Früchte verſprechen.

Wer es mit der künftigen Generation gut meint, ſcheue darum nicht jene geringe Mühe und bringe ihr zum Segen gerne dieſes Opfer! Wer mit Dank das Obſt genießt, das auf Bäumen gewachſen iſt, welche ſeine Vor-

---

*) Siehe landw. Wochenblatt Nr. 14 vom 3. April 1835.

Digitized by Google

fahren gepflanzt haben, wird es als Pflicht erkennen, deſſen Samenkörner zur Bereitung einer gleichen Ernte für ſeine Kinder und Enkel zu verwenden!

Ein Freund der Obſtbaumzucht.

---

3. Bekanntmachung der Deputation in Wertheim, das Reſultat der am 1. Mai 1835 von ihr abgehaltenen Weinmuſterung betreffend.

Unter den im Wertheimer Wochenblatte Nr. 17 bekannt gemachten Bedingungen wurden an die verpflichteten dieſſeitigen eilf Preisrichter im Ganzen 57 Proben von 1834r Wein eingeliefert, welche man am 1. Mai l. J. einer genauen und unpartheiiſchen Prüfung unterwarf.

Das Reſultat war im Allgemeinen erfreulich, indem man ſechs Proben das Prädikat vorzüglich, 27 aber das Prädikat gut ertheilen konnte, und bewahrheitete abermals, wie vorzüglich unſre Gegend ſich zum Weinbau eignet, gab aber auch zugleich jedem denkenden Weinbergsbeſitzer den Beweis, wie ſehr unſer Rebbau durch Anpflanzung beſſerer Traubenſorten, als namentlich von Rieslingen, Traminern, Ruländern ꝛc. gehoben werden könne, deren Einführung ſich die dieſſeitige Abtheilung, wiewohl nur mit geringem Erfolge, bisher eifrigſt angelegen ſeyn ließ.

Wir hoffen, daß dies eine neue Aufmunterung fur unſere Mitbürger ſeyn werde, durch ein beſſeres Verfahren den früheren Ruhm ihrer Weine wieder herzuſtellen, und ſie zur Ueberzeugung gelangen werden, daß nur dadurch unſere Weine mit den beſten Sorten unſeres geſegneten Deutſchlands concurriren können. Solches iſt gegenwärtig ein um ſo wichtigerer Umſtand, als durch den Beitritt Badens zum großen deutſchen Zollvereine ein freier Verkehr, und ſomit auch ein glänzender Erfolg für jeden thätigen Weinproducenten dadurch bedingt iſt.

Den Statuten der Weinpreisgerichte gemäß geben wir nun nachſtehende Ueberſicht über ſämmtliche, für vorzüglich und gut befundene Weine, unter Bezeichnung der Eigenthümer, Traubenſorten, Lagen der Weinberge und der Erziehungsart, mit dem Bemerken, daß nachfolgenden Weinbergsbeſitzern die ausgeſetzten Preiſe zuerkannt wurden, und zwar:

1) der erſte Preis dem Steinhauer Valentin Friedrich in Bettingen. Der nach dem Preisgerichte erhobene Anſtand, als ſey die Probe nicht von ſelbſtproducirtem, ſondern von erkauftem Weine, wurde nach vorgenommener Unterſuchung unbegründet gefunden.

2) Der zweite Preis Se. Durchl. dem Herrn Erbprinzen Adolph zu Löwenſtein-Wertheim-Freudenberg.

3) Der dritte Preis Herrn Calculator Haill dahier.

Da Se. Durchlaucht der Herr Erbprinz Adolph zu Löwenſtein-Wertheim-Freudenberg auf Ihren Preis verzichteten, ſo erhielten:

Herr Steinhauer Valentin Friedrich von Bettingen den erſten,

Herr Calculater Haill dahier den zweiten, und

Herr Johann Philipp Bauer, Weinwirth dahier, den dritten Preis,

folgende Herrn Weinbergsbeſitzer aber, als ehrenvolle Anerkennung ihres Verdienſtes um vaterländiſche Weinproduction, Preiszeugniſſe, nämlich:

1) Se. Durchlaucht der Herr Erbprinz Adolph zu Löwenſtein-Wertheim-Freudenberg,

2) Herr Joh. Michael Bach dahier,

3) Herr Andreas Diehm von Dertingen,

4) Herr Valentin Darboth von Gamburg.

Die übrigen Proben von Nr. 8 bis 33 ſtehen in der Ordnung, wie ſolche an das Preisgericht nach und nach eingeliefert wurden, und von denen Nr. 1 bis 6 in die erſte Claſſe mit dem Prädikat vorzüglich, 7 bis 33 aber in die zweite Claſſe mit dem Prädikat gut geſetzt wurden.

Ordnungsnummer	Des Eigenthümers		Lage des Weinberges.	Vorherrſchende Traubenſorten.	Erziehungsart.
	Name.	Wohnort.			
1	Valentin Friedrich Steinbauer.	Bettingen.	Röthen u. Steinrütſchen.	Riesling und Elbling.	Kurzer Schnitt an Pfählen.
2	Se. Durchlaucht, der Herr Erbprinz zu Löwenſtein-Wertheim-Freudenberg.	Wertheim.	Remberg und Wettenburg.	Elbling, Riesling.	dito.
3	Calculator Haill.	— —	Remberg.	Elblinge und Junker.	dito.
4	Weinwirth J. Ph. Bauer.	— —	Haid.	Elbling, Riesling, Drolsinger.	dito.
5	J. M. Bach.	— —	Remberg.	Elbling, Riesling.	dito.
6	Andreas Diehm.	Dertingen.	Neuerberg.	Elbting, Junker, Oeſtreicher.	dito.
7	Valentin Derboth.	Gamburg.	Apfelberg.	Rothe Trauben.	dito.
8	Nikolaus Hörner.	Dertingen.	Mandelberg.	Elbling, Riesling, Junker und Oeſtreicher.	dito.
9	Georg Hörner, Bürgermeiſter.	— —	Steinhöhle.	Elbling, Junker.	dito.
10	G. F. Flührer, Metzger.	Wertheim.	Remberg.	Elbling, Riesling.	dito.
11	N. Baumann, Bürgermeiſter.	Reicholsheim.	Sommerleide u. Edelberg.	Elbling, Riesling.	dito.
12	Andreas Diehm, Schmidts Sohn.	Dietenhan.	Schönenberg.	Oeſtreicher, Junker, Elbling und Rieslinge.	dito.
13	Nikolaus Hörner.	Dertingen.	Steinhöhle.	Elbling, Junker, Oeſtreicher.	dito.
14	Andreas Walz.	Bettingen.	Röthen, Setz, Geisberg.	Rieslinge, Elblinge.	dito.
15	Se. Durchlaucht, der Herr Fürſt Georg zu Löwenſt. Werth. Freudenberg ꝛc.	Wertheim.	Haslacher Berg.	Elblinge.	dito.
16	Georg Zembſch, Bürgermeiſter.	Eichel.	Haid u. Neuerberg.	Elbling, Junker.	dito.
17	Se. Durchlaucht, der Herr Fürſt Georg zu Löwenſt. Werth. Freudenberg ꝛc.	Wertheim.	Wettenburg.	Elblinge.	dito.
18	Georg Nikolaus Bach.	— —	Remberg und Wettenburg.	Elbling, Oeſtreicher, Riesling.	dito.
19	Georg Schmidt.	Kembach.	Oberholz.	Nicht benannt.	Langer Schnitt an Pfählen.
20	J. Georg Keller.	Wertheim.	Remberg und Kaffelſtein.	Elblinge, Junker.	Kurzer Schnitt an Pfählen.
21	F. Hildebrand.	Bettingen.	Röthen, Setz, Geisberg.	Rieslinge.	dito.
22	J. Ph Bauer, Weinwirth.	Wertheim.	Mrttenburg.	Elbling, Riesling.	dito.
23	Se. Durchlaucht, der Herr Fürſt Georg zu Löwenſt. Werth. Freudenberg ꝛc.	— —	Remberg.	Elblinge.	dito.
24	Michael Oberdorf.	Kembach.	Einſteter und Berg	Nicht benannt.	dito.
25	Johann Chriſtian Bauer.	Wertheim.	Walzenberg.	Elbling, Riesling, Oeſtreicher.	dito.
26	Valentin Diehm.	Dertingen.	Steinhöhle.	Elbling, Riesling, Junker und Oeſtreicher.	dito.

Digitized by Google

Ordnungsnummer.	Des Eigenthümers Name.	Des Eigenthümers Wohnort.	Lage des Weinberges.	Vorherrſchende Traubenſorten.	Erziehungs-art.
27	Andreas Diehm.	Lindelbach.	Röthe u. Ditenhamer Berg.	Junker, Elblinge.	Kurzer Schnitt an Pfählen.
28	Johann Chriſtian Bauer.	Wertheim.	Wettenburg.	Elbling, Oeſtreicher u. Rieslinge.	dito.
29	Härneralter, Bürgermeiſter	Kembach.	Kembacher Berg	Nicht benannt.	dito.
30	Advocat Schumann, Namens Freiherrn v. Erffa	Wertheim.	Kaffelſtein.	Elbling, Junker, Riesling.	dito.
31	G. M. Adelmann.	Bettingen.	Setz u. Röthen.	Riesling, Elbling.	dito.
32	Kaſper Fiederling.	Dertingen.	Steinhöhle.	Elbling, Oeſtreicher und Junker.	dito.
33	Wilhelm Schäfer.	Kembach.	Im Berg und Einſteter.	Nicht benannt.	dito.

Wertheim, den 14. Mai 1835.

---

4. Anweiſung für die Landleute zu einem angemeſſenen Verhalten bei Gewittern.

Der Blitz iſt nicht nur dem Eigenthum des Menſchen durch Entzündung und Zertrümmerung ſeiner Gebäude, ſondern auch ſeinem Leben ſelbſt gefährlich.

Eine Angabe der Verhaltungsmaßregeln, wodurch ſich derſelbe in verſchiedenen Lagen vor der Gefahr einer Beſchädigung durch Blitz möglichſt zu ſchützen im Stande iſt, dürfte daher hier um ſo mehr eine Stelle finden, als Trotz der Belehrungen und Warnungen in Schulen und Volksſchriften nur allzuhäufig die Fälle vorkommen, wo Blitzſchläge auf Menſchen die Folge einer Mißachtung jener Belehrungen ꝛc. geweſen ſind.

Wir benützen zu dem Ende die kürzlich erſchienene Schrift von Profeſſer Dr. Plieninger über die Blitzableiter, *) in der hierüber Folgendes geſagt iſt.

In einem mit einer hinreichend vollkommenen Blitzableitung verſehenen Hauſe kann man ſich an jedem Orte für hinreichend geſchützt halten, ſobald man ſich von der vollkommenen Beſchaffenheit der ganzen Vorrichtung in allen ihren Theilen überzeugt hat. Da indeſſen möglicherweiſe Mängel an denſelben vorkommen können, welche der Entdeckung bei der Viſitation entgangen ſind, ſo iſt es immer räthlicher, zur Zeit eines Gewitters ſich von der Stelle, wo die Ableitung herunter geht, entfernt zu halten.

In einem nicht mit Ableitung verſehenem Gebäude dagegen bedarf es mehrerlei Vorſichtsmaßregeln.

Da der Blitz in der Regel an den Kaminen und an den Wänden, beſonders ſolchen herunterfährt, welche durch mehrere

---

*) Ueber die Blitzableiter, ihre Vereinfachung und die Verminderung ihrer Koſten. Nebſt einem Anhange über das Verhalten der Menſchen bei Gewittern, verfaßt im Auftrag der Centralſtelle des Kön. Würtemb. landw. Vereins von deren wiſſenſchaftl. Sekretär, Prof. Dr. Plieninger, Stuttgart 1835, ein Seitenſtück zu der von Dr. Wucherer beſorgten neuen Auflage der auf höchſten Befehl von Böckmann ausgearbeiteten Schrift „über Blitzableiter," Karlsruhe bei G. Braun 1830. Preis 1 fl., welche wir denen, die ſich mit Fertigung von Blitzableitern beſchäftigen oder ſolche zu beaufſichtigen haben, hier ausdrücklich empfehlen.
Anm. d. Redaktion.

Stockwerke auf einander laufen, ſo wird man die Nähe dieſer Gegenſtände, ſo wie des Ofens und des Küchenheerdes meiden.

Da der Blitz an dem aufſteigenden Rauche aus dem Kamine einen beſſern Leiter findet, ſo wird man das Feuer auf dem Heerde bei dem Anzuge eines Gewitters löſchen.

Da der Blitz, wenn er an den Wänden herunterfährt, in den Oeffnungen derſelben, wie z. B. den Thüren, Fenſtern, Unterbrechungen findet, ſo ſoll man ſich weder unter geöffnete Thüren, noch unter offene Fenſter ſtellen, weil der an der Wand herunterfahrende Blitz von dieſen Unterbrechungen aus zuverläſſig auf den Menſchen überſpringen wird, ſo wie die Nähe ſonſtiger beſſerer Leiter, z. B. der Glasfenſter wegen des Fenſterbleies, der Thüren wegen der eiſernen Thürangel, und der Waſſerbehälter im Hauſe meiden, weil der Blitz von dieſen guten, jedoch nicht abwärts führenden Leitern leicht auf den Menſchen abſpringen kann.

Auch wird man ſich nicht in die höhern Räume der Gebäude begeben, weil hier der Blitz zuerſt einſchlägt, ſondern am beſten in dem Erdgeſchoß, mitten im Zimmer oder der Hausflur verweilen.

Am ſicherſten wurde man im Keller ſeyn, wenn nicht ſchon Beiſpiele vorgekommen wären, daß Menſchen, welche ſich dorthin geflüchtet haben, dadurch verunglückt ſind, daß ihnen der Rückweg durch den vom Blitz im Hauſe verurſachten Brand abgeſchnitten wurde.

Endlich iſt es durchaus gefährlich, wenn ſich die Hausgenoſſen zahlreich in einem und demſelben Gemache des Hauſes verſammeln, weil dadurch die Maſſe der, in einem ſolchen Raume befindlichen guten Leiter vergrößert und dadurch die Wahrſcheinlichkeit eines Blitzſchlages auf dieſes Gemach bedeutend vermehrt wird.

In manchen Gegenden herrſcht die gefährliche Gewohnheit, zur Zeit eines Gewitters in den Kirchen zuſammen zu kommen, um dort Schutz zu ſuchen, oder die Gefahr durch Gebete abzuwenden. Die letztere Pflicht iſt jedoch an keinen Ort gebunden, und der Schutz, welchen der, wenn gleich geweihte Ort, gegen die Gefahr des Blitzes gewähren ſoll, iſt ſehr trüglich. Schon die Verſammlung vieler Menſchen an einem und demſelben Orte iſt höchſt gefährlich. Sodann iſt eine Kirche und noch mehr ein Thurm, weit häufiger dem Blitzſchlage ausgeſetzt, als ein niedriges Gebäude. Iſt vollends die Kirche und der Thurm, wie es meiſt auf dem Lande der Fall iſt, mit keiner Ableitung verſehen, ſo wird dadurch die Gefahr des Einſchlagens, zumal wegen der auf dem Firſten des Gebäudes oder der Spitze des Thurmes befindlichen, iſolirten, metallenen Körper, bedeutend vermehrt. Auch die Orgeln mit metallenen Pfeifen, die Hochaltäre mit ihren Vergoldungen, vermehren die Gefahr, wie alle guten Leiter von beträchtlicher Ausdehnung, welche mit dem Erdboden nicht in leitender Verbindung ſtehen.

Eine beſonders gefährliche Gewohnheit iſt das Läuten der Thurmglocken zur Zeit eines Gewitters*). Man hat die Erfahrung gemacht, daß der Blitz weit häufiger in ſolche Thürme einſchlug, deren Glocken geläutet wurden, als in ſolche, auf welchen nicht geläutet wurde.

Wer auf der Straße von einem Gewitter überfallen wird, ohne ſeine Wohnung vor dem Beginn des Regens noch erreichen zu können, wird beſſer daran thun, wenn er trotz des Regens, ſeinen Weg weiter fortſetzt, als ſich an Häuſer unter den Häuſervorſprung, oder unter Thorwege zu begeben.

Er wird beſſer thun, wenn er, um ſich vor dem Regen zu ſchützen, ſich in die Flur

*) Durch die landesherrl. Verordnung vom 19. April 1808 im Großherzogthum Baden ohnehin unterſagt.

Anm. d. Redaktion.

Digitized by Google

eines Hauſes zurückzieht, als wenn er ſich unter die Hausthüre ſtellte.

Das Tragen eines geöffneten Regenſchirms, das Manche für gefährlich halten, kann die Gefahr weder dadurch vermehren, daß der Schirm naß iſt, noch dieſelbe vermindern, dadurch, daß derſelbe gewöhnlich aus einem ſchlechten Leiter, nämlich aus Taffent, beſteht. Ein einzelner Menſch kann ſich unbedingt ſeines Regenſchirmes bedienen, wenn gleich die Spitze deſſelben gewöhnlich mit Metall beſchlagen iſt, indem eine ſo geringe Menge Metall gar keinen Einfluß auf das Entladen des Blitzes haben kann.

Eben ſo wenig können andere metallene Gegenſtände, wie das Geld, die Uhr, welche man in der Taſche hat, oder die Knöpfe und Schnallen von Metall an den Kleidern irgend einen Einfluß auf die Herbeiziehung des Blitzes haben.

Wer dagegen metallene Körper von größerer Maſſe, wie Waffen, gefüllte Geldgurten u. dergl. bei ſich trägt, wird beſſer thun, ſie für die Dauer des Gewitters bei Seite zu legen.

Wer auf freiem Felde von einem Gewitter ereilt wird, ſoll, wenn es ihm möglich iſt, eine Niederung oder Vertiefung aufſuchen, um ſich dort zu bergen.

Es wird beſſer ſeyn, ſich nieder zu ſetzen, als zu ſtehen, wenn es angeht, und man ſich in dieſer Lage gegen die Wirkungen des Regens nothdürftig ſchützen kann.

In Feldhütten werden einzelne Menſchen Schutz gegen den Regen oder Hagel finden können, jedoch nicht mehrere auf einmal. Man hat nicht ſeltene Beiſpiele, daß der Blitz auf Feldhütten geſchlagen hat, in welchen viele Menſchen auf einmal Schutz gegen den Regen geſucht hatten.

In Erdhütten, welche unter Obſtbäumen errichtet ſind, iſt es eben ſo gefährlich, ſich zu bergen, wie wenn man unter Bäumen unmittelbar unterſtehen wollte.

Das Unterſtehen unter Bäumen zunächſt am Stamme iſt aber höchſt gefährlich; die meiſten tödtlichen Blitzſchläge auf Menſchen ſind bei deren Unterſtehen unter Bäume erfolgt. Der Baum als Hervorragung wird vom Blitze eher aufgeſucht, als der Menſch; der Blitz ſpringt aber unfehlbar vom Baume auf den Menſchen, als den beſſeren Leiter, ab.

Wenn vollends mehrere Menſchen unter einen und denſelben Baum ſich ſtellen, ſo wird die Gefahr dadurch noch mehr vergrößert.

Man kann jedoch in der Nähe der Bäume nothdürftigen Schutz gegen den Schlagregen und Hagel finden, wenn man ſich auf die, dem Winde entgegengeſetzte Seite des Baumes ſo weit von demſelben entfernt hinſtellt, oder noch beſſer hinſetzt, daß man noch durch die Aeſte oder das Laub vor der unmittelbaren Einwirkung des Regens und des Hagels Schutz hat, weil der Blitz nie in dem Laube, ſondern ſtets an dem Stamme des Baumes niederfährt.

In keinem Falle ſollen ſich aber mehrere Menſchen weder an einen und denſelben Baum, noch irgend ſonſt zuſammenſtellen.

(Beſchluß folgt.)

5. Ankauf von Seidecocons betreffend.

Unterzeichneter macht hiemit die Anzeige, daß er, wie bisher, ſo auch dieſes Jahr Seidecocons käuflich übernimmt, und zwar grüne oder ungedörrte, à 30 kr. pr. Pfd., von den nach gewöhnlicher Weiſe auf dem Bäcker-Backofen in trockner Hitze gedörrten aber, und zwar die erſte Sorte zu 1 fl., ſchwächere zu 54 kr. pr. Pfund. Dabei glaubt er jedoch ausdrücklich bemerken zu müſſen, daß die Tödtung der eingeſponnenen Würmer in den Cocons nicht durch Dampf geſchehen möge, da zwar hiedurch der Zweck, die Tödtung der Würmer, erreicht, die Feuchtigkeit der Qualität der unabgehaſpelten Seide aber nachtheilig wird.

Karlsruhe, den 29. Juni 1835.

Müller,
Gaſtgeber zum goldnen Hirſch.

Digitized by Google

Landesprodukten-Preiſe.

Vom 30. Juni bis 7. Juli 1835.

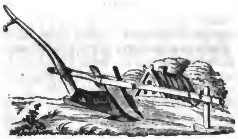
Marktorte.	Weizen, das Malter.		Kernen, das Malter.		Korn, das Malter.		Gerſte, das Malter.		Dinkel, das Malter.		Haber, das Malter.		Heu, der Centner.		Kornſtroh, à 100 Bund.		Kartoffeln, der Seſter.		Hanf, gehechelt, der Centner.		Hopfen, der Centner.		Mohnſamen das Malter.		Reps, das Malter.		Weißmehl, das Pfund.	
	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Conſtanz .	—	—	11	8	6	12	5	24	—	—	3	30	1	15	25	—	—	9	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3
Ueberlingen	—	—	9	45	5	15	4	33	—	—	3	16	—	—	22	—	—	6	—	—	—	—	18	45	17	30	—	—
Radolphzell	—	—	9	—	4	20	5	20		—	3	45	—	—	—		—	6	—	—	—	—		—	—		—	—
Möskirch .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Stockach .	—	—	8	44	—	—	—	—	—	—	3	40	1	30	24	—	—	6	—	—		—	—	—	18		—	—
Engen . .	—	—	8	48	—	—	5	6	—	—	4	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Bonndorf .	—	—	8	50	6	40	5	50	—	—	4	20	1	12	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Loffingen .	—	—	9	20	—	—	5	30	—	—	4	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Villingen .	—	—	9	26	—	—	5	20	—	—	4	20	1	20	30	—	—	6	36	—	—	—	—	—	—	—	—	3
Rheinheim	9	23	8	46	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lörrach. .	—	—	10	14	—	—	—	—	—	—	—	—	1	30	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Müllheim .	10	30	—	—	7	—	6	30	—	—	5	30	1	20	25	40	—	9	45	—		—	—	—	15	—	—	5
Staufen .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Freiburg .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Emmendingen	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Endingen .	9	30	—	—	6	20	6	—	—	—	4	30		—	—	—	—	8	38	—	—	—	—	—	—	—	—	7
Ettenheim .	9	30	—		—	—	5	30	—	—	—	—		—	—	—	—	12	—	—	—	—	—	—	19	20	—	—
Lahr . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Wolfach .	10	20	10	—	7	20	7	—	—	—	4	30	—	—	—	—	—	—	—	—		—	23		—	—	—	—
Gengenbach	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Offenburg .	9	29	10	18	—	—	—	—	—	—	4	54	1	24	14		—	8	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Oppenau .	—	—	11	—	7	12	—	—	—	—	5	30	1	30	11	30	—	16	45	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Oberkirch .	8	40	9	30	6	15	5	30	—	—	5	—	1	12	12	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Achern . .	—	—	—	—	7	12	6	—	4	24	—		1	12	24	—	—	8	3[illegible]	—	—	—	19	—	18	—	—	—
Bühl . .	10	—	10	—	7	—	5	—	4	30	5	—	1	48	24		—	12	33	—	—	—	—	—	—	—	—	5
Baden . .	10	—	10	48	7	30	6	50	—	—	5	28	2	—	23	30	—	14	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5
Gernsbach	9	50	10	4	7	40	7	—	4	30	5	24	—	—	25	—	—	14	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Raſtatt. .	9	30	10	40	7	15	7	—	—	—	5	11		—	25	—	—	14	35	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Karlsruhe .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Pforzheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Durlach .	9	40	9	51	6	40	6	30	—	—	4	51	2	—	30	—	—	15	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Bruchſal .	—	—	9	45	6		6		—	—	4	36	—	—	—	—	—	—	—	—	20	—	22	—	15	—	—	—
Mannheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Heidelberg	—	—	8	53	5	4	5	6	4	4	4	26	1	18	15	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Mosbach .	—	—	8	—	5	40	—	—	3	36	—	—	—		—	—	—	20	—	—	—	—	—	—	[illegible]0	—	—	5
Wertheim .	—	—	—	—	5	—		—	3	15	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Durchſchnitt	9	42	9	42	6	26	5	21	4	3	4	33	1	21	22	7	—	11	37	34	20	—	20	41	17	33	—	5
Heilbronn .	8	24	—	—	—	—	6	4	3	42	4	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Mainz . .	7	46	—	—	5	39	4	36	2	48	4	3[illegible]	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Schaffhauſen	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Druck von G. Braun.

Digitized by Google

№ 29. 1835.

Karlsruhe 17. Juli.



Landwirthſchaftliches Wochenblatt

für das

Großherzogthum Baden.

Herausgegeben von der Centralſtelle des landwirthſchaftlichen Vereins.

Inhalt: 1) Ueber den Hederich und die Mittel zu ſeiner Vertilgung. 2) Anweiſung für die Landleute zu einem angemeſſenen Verhalten bei Gewittern. (Beſchluß.) 3) Summariſche Ueberſicht über den Wein-Erwachs und Geld-Ertrag des Herbſtes 1834 in ſämmtlichen Aemtern des Mittel-Rheinkreiſes. 4) Fortgeſetzter Auszug aus der in Nr. 27 begonnenen Weinchronik. 5) Die Beiträge der Mitglieder des landw. Vereins im Mittel-Rheinkreiſe (dirigirende Abtheil.) pro 1835/36 betreffend. 6) Die Gerberlohe als Düngungsmittel. 7) Empfehlung zweier Werkzeuge für die Zubereitung der Bohnen (Bohnenmeſſer und Bohnenſchäler). 8) Landesprodukten-Durchſchnittspreiſe im Großherzogthum Baden nach den im landw. Wochenblatte vorkommenden Fruchtmärkten. 9) Landesproduktenpreiſe.

1. Ueber den Hederich und die Mittel zu ſeiner Vertilgung.

Daß der Hederich einer der größten Feinde des Sommergetreides iſt, darüber ſind wohl alle Landwirthe einig, die jemals mit ſolchem zu kämpfen hatten. Ebenſo gewiß iſt es aber auch, daß die Zahl derer, welche dieſer traurigen Erfahrung beipflichten müſſen, weit größer iſt, als ſolcher, welche ſich eines leicht errungenen Sieges über jenes ſo verderbliche Unkraut rühmen können. Der Zuſtand der Sommerfelder in einzelnen Gegenden des Landes dürfte dieſes auch heuer wieder zur Genüge darthun. So ſah z. B. Schreiber dieſes kürzlich die Sommerflur der Stadt **Pforzheim** dergeſtalt von Hederich belagert, daß er im erſten Augenblick ein im vollſten Flore ſtehendes Repsfeld vor ſich zu haben glaubte, und es nur mit Mühe möglich geweſen wäre, einzelne wenige, geſchweige aber ganz und gar vom Hederich verſchonte Grundſtucke darin aufzufinden. Eine Wette, wie ſie von dem Pächter **Bloomfield** in England erzählt wird, möchte ſich wenigſtens wohl ſchwerlich ein **Pforzheimer** Landwirth getrauen, indem jener für jedes 100 Hederichpflanzen, die auf ſeinem circa 200 Morgen großen Gute zu finden geweſen wären, 5 Pfund Sterling, 60 fl., zu bezahlen ſich offerirte. Zu einer ſolchen Wette würde ohne Zweifel das viele Geld der reichen Pforzheimer nicht hinreichen, um den Hederich auch nur von einigen Morgen des dortigen Sommerfeldes zu bezahlen. Schreiber dieſes glaubt indeſſen als Freund der Landwirthſchaft bei gegenwärtiger Erzählung es nicht blos bewenden laſſen zu dürfen, wollte er ſich auch nur gegen den möglichen Vorwurf ſichern, daß das Tadeln leichter als das Beſſermachen ſey; vielmehr wünſcht er ſeinen Gewerbsgenoſſen

Digitized by Google

durch Mittheilung nachfolgender Erfahrungen über den Hederich und die Mittel zu deſſen Vertilgung die Ueberzeugung zu verſchaffen, daß er mit gegenwärtiger Anregung der Sache eine beſſere Abſicht verbinde.

Unter dem Hederich, der ſich hauptſächlich als Feind der Dreifelderwirthe, begünſtigt durch ihr Felderſyſtem, in deren Sommergetreidefeldern einzufinden pflegt, verſteht man den Ackerſenf und Ackerrettig, sinapis arvensis und raphanus raphanistrum, welchen beiden jener allgemeine Name wahrſcheinlich wohl deßhalb beigelegt wird, weil ſie viele Aehnlichkeit unter ſich haben, auch einer wie der andere wuchert, wiewohl der Ackerrettig namentlich durch ſeine ſtarke Ausſaugung des Bodens immer der Schlimmſte bleibt. Dazu trägt noch vieles der Umſtand bei, daß der gelbe Hederich zu wachſen aufhört, wenn er blüht, während der weiße Hederich immer wächſt und fortblüht. Die Blume des letzteren iſt weiß, dagegen die des Senfes gelb, wornach man ſie auch zu unterſcheiden pflegt. Bei dem Ackerſenf oder dem gelben Hederich ſitzen die Körner loſe in den Schoten, während der Same bei dem Ackerrettig in einer beſondern Kapſel eingeſchloſſen iſt. Letzterer findet ſich mehr auf fettem ſchwerem, der weiße mehr auf leichtem Lehmboden, ſo wie dieſer im Allgemeinen weit leichter und daher beinahe überall fortkommt.

Die ſicherſten Vertilgungsmittel des Hederichs wie überhaupt aller Unkrautſamen bleiben unſtreitig wohl diejenigen, welche auf die Natur derſelben ſich gründen. Sie beſtehen ſomit darin, daß man den in der Ackererde liegenden Samen dergeſtalt an die Oberfläche zu bringen ſucht, daß dieſer zur Keimung kommt, indem letztere bei dem größtentheils feinen Samen erſt dann erfolgt, wenn er die freie Einwirkung der Atmosphäre genießt, weßwegen er ſich auch im Boden unendlich lange erhalten kann.

Zu den Vertilgungsmitteln dieſer Art. ſind nun als die bewährteſten zu zählen:

1) Die Sommerbrache, welche die Vertilgung des Hederichs deßhalb weſentlich befördert, weil dieſer im Juni und Juli bei einer Ruhe von drei Wochen ſehr üppig vegetirt.

Mit einem Pflügen des Landes genügt es indeſſen nicht blos, man muß vielmehr dieſer Arbeit ſogleich die Egge folgen laſſen. Weniger koſtſpielig als dieſes Mittel oder vielmehr gar nichts koſtend, iſt:

2) das völlige Zurechtlegen des Ackers vor Winter.

Eine tiefere Bearbeitung als das bloſe Stürzen, demnach eine völlige Zubereitung des Feldes vor Winter gewährt ſchon den großen Vortheil, daß daſſelbe durch die atmosphäriſchen Einflüße mehr gelockert und befruchtet wird, daß die Frühjahrsbeſtellung bälder geſchehen kann, und man ſonach um dieſe Zeit mehr freie Hand für die übrigen Feldgeſchäfte gewinnt, auch von der Witterung und andern Umſtänden weniger abhängig bleibt, mehr noch aber, daß man in den meiſten Fällen ein weiteres Pflügen, wenigſtens beim Haber, im Frühjahr erſpart und hiedurch die dem Lande ſo wohlthätige Winterfeuchtigkeit um ſo leichter erhält.

In Abſicht auf die Vertilgung des Hederichs gewährt aber dieſe Beſtellungsweiſe den beſonderen Vortheil, daß derſelbe, wenn auch nicht ganz, doch zum großen Theile in dem gehörig gelockerten und aufgeſchloſſenen Boden durch den Froſt zerſtört, der übrige Theil aber bis zur Frühjahrsbeſtellung um ſo eher zum Keimen kommt, bei der er dann vertilgt werden kann.

Auf die Erfahrung, daß der Hederich ſich in einer gemürbten Krume weit thätiger als auf einer mehr feſten zeigt, gründen ſich ferner die weitern Maßregeln einzelner Gegenden und Landwirthe, wornach man

3) den Hafer nur einfährig beſtellt, oder aber die Saat blos unterpflügt, ohne das Feld zu eggen, oder daß man endlich die Sommerſaat erſt ſpäter vornimmt, nachdem der Hederich durch lange Zeit voraus gegangenes fleißiges Pflügen und Eggen zum Keimen gebracht worden iſt, bei welcher dann die inzwiſchen hiezu gekommene Parthie ihren Untergang findet.

Das zweite Verfahren ſah Schreiber dieſes im Deſſau'ſchen am rechten Elbeufer auf

trockenem Sandboden, das letztere bei Koburg auf mehr ſchwerem, dabei weniger trockenem Boden anwenden, deſſen Vortheile dort die Erfahrung hinlänglich beſtätigt haben ſoll.

Als radikales Mittel können ſie jedoch, wie ſich leicht ermeſſen läßt, nicht angeſehen werden, wenn ſie gleich unter Umſtänden dem Uebel allerdings auf eine kräftige Weiſe abzuhelfen vermögen.

Nicht viel geringer als die oben angegebenen Mittel wirkt auch

4) das Hacken des Hederichs, wobei jedoch als erſte Bedingung zu unterſtellen iſt, daß damit auch eine Umänderung oder wenigſtens doch Unterbrechung der Fruchtfolge verbunden wird. Schwerz ſagt hierüber, daß wohl niemand mehr und fleißiger hacke, als die Elſäßer Landwirthe, und dennoch ihre Felder ſo mit Hederich ſtrotzen, daß die Gerſte in manchen Jahren ganz dadurch unterdrückt werde. Um daher dem Uebel zu ſteuern, laſſen die dortigen Landwirthe das Sommergetreide einmal weg, und nehmen an ſeine Stelle eine Hackfrucht und dieſe auch im folgenden Jahr.

So wird namentlich von dem Elſäßiſchen Orte Meiſtrazheim erzählt, daß noch vor etlich und 30 Jahren die dortigen Dreifelderwirthe des Hederichs halber keine Gerſte erzielen konnten, bevor man zu der oben gezeigten Operation geſchritten ſey, und man nun alle 6—9 Jahre ſowohl im Sommerfelde als im Brachfelde auf demſelben Stücke Hackfrüchte zu bringen pflege.

Ferner hat man auch ſchon als einiges Hülfsmittel

5) das Liegenlaſſen der mit Hederichſamen verpeſteten Sommergetreideſtoppeln über Winter etwa bis zum März für ſolche Gegenden empfohlen, die in der Nachbarſchaft viele wilde Tauben haben, indem dieſe im Herbſte und Winter über den auf den ungepflügten Stoppeln liegenden Hederichſamen herfallen und ſich dieſen nach Herzensluſt ſchmecken laſſen ſollen.

Zu den weniger wirkſamen Mitteln gehört endlich

6) das Abmähen der Saat, welches unter Umſtänden an ſich ſchon unwirthſchaftlich, in ſoferne aber unzulänglich iſt, als der Hederich keineswegs hinter dem wieder hervorſproſſenden Getreide zurückbleibt, vielmehr, wenn auch in den einzelnen Pflanzen etwas ſchwächer, aber in um ſo größerer Zahl mit ſeinem früheren gierigen Weſen aufzutreten pflegt. Eher wäre die Ausſaat von Wickengemenge ſtatt Haſer oder Gerſte zu empfehlen, wenn man ſich je des Abmähens zur Vertilgung des Hederichs bedienen wollte. Sind alle Mittel erſchöpft worden, ſo bleibt noch

7) als das radikalſte, aber auch theuerſte, das Jäten des Hederichs übrig; eben deßhalb, weil es aber das theuerſte iſt, hat man Veranlaſſung genug, bei Anwendung der vorgenannten nichts zu verſäumen.

Freilich wird vor dem Jäten wohl mancher mehr als vor dem Hederich ſelbſt erſchrecken, zumal ſolche Landwirthe, welche die Arbeit mit fremden Leuten verſehen, dieſe alſo wie gewöhnlich in Geld bezahlen müſſen. Denn daß der Bauer in der Regel nicht gerne baares Geld ausgibt, wenn er nicht Hoffnung hat, ſolches wieder einzunehmen, iſt eine nur zu häufig gemachte Erfahrung. Der denkende Landwirth rechnet indeſſen anders, denn er findet, daß die Koſten des Jätens in vielen Fällen ſchon durch den höhern Ertrag der dadurch in ihrer Vegetation weniger geſtörten Sommerfrucht gedeckt werden, ja daß ſich ſolche abgeſehen hievon noch weit mehr durch die Verhütung einer weitern Ausdehnung des Uebels bezahlt machen. Dieß bedarf auch um ſo weniger eines näheren Beweiſes, wenn man ſich bequemen mag, die Zahl der Hederichpflanzen von einer gewiſſen Strecke, und die ihrer Schoten mit den darin enthaltenen Körnern zu ermitteln und hienach die Millionen einer ſo traurigen Nachkommenſchaft zu berechnen.

Zugleich überſehe man nicht, daß der Samen des Hederichs, wie geſagt, beinahe unvergänglich iſt, indem er eine große Reihe von Jahren im Boden aushalten kann, ohne zu verderben, und bedenke dann die Folgen, welche eine ſo unreine Wirthſchaft für die Dauer nach ſich ziehen, und zu welchem Grade das Uebel von Jahr zu Jahr ſteigen muß.

Digitized by Google

Möge man Schreiber dieſes keiner Uebertreibung beſchuldigen; jene Folgen ſind nicht ſo unwahrſcheinlich, als man glauben möchte. Das Beiſpiel von Oſtfriesland ſpricht für ſie, wo vor kaum 30 Jahren der Hederich ſo zur Landplage geworden, daß der Grundwerth der von ihm angegriffenen Felder auf 1/3 und ihr Pachtwerth auf die Hälfte herunter gekommen ſeyn ſoll.

Wohl bedarf der Kampf mit dem Guten wie überall ſo auch hier einiger Ausdauer, zu dem aber im vorliegenden Fall der Landmann um ſo mehr ermuthigt wird, als er einestheils die ſichere Hoffnung hegen darf, demſelben nicht zu unterliegen, ſo bald er es in Anwendung der ihm zu Gebote ſtehenden Streitkräfte nicht fehlen läßt, anderntheils durch die reichlichen Früchte ſeines Sieges für alle damit verbunden geweſene Mühe und Koſten reichlich belohnt wird. Sollten letztere ſelbſt mit einem Aufwand an baarem Gelde verbunden ſeyn, ſo wird er auch dieſen, eingedenk der Wahrheit, daß die wahre Oekonomie nicht in wenigem Ausgeben, ſondern im Ausgeben zur rechten Zeit beſtehe, um ſo weniger ſcheuen, als unter den Ausgaben letzterer Art vorzugsweiſe diejenigen gut angelegt ſind, welche für die Reinigung der Saaten, mithin auch für die Vertilgung des Hederichs, gemacht werden.

K........ C. Z......

---

2. Anweiſung für die Landleute zu einem angemeſſenen Verhalten bei Gewittern.

(Beſchluß.)

Bei der Nähe eines ſtehenden oder fließenden Waſſers wird man in einiger Entfernung (50 — 100 Schritten) ſicherer ſeyn, als in größerer Nähe bei demſelben, weil die beſſere Leitungsfähigkeit des Waſſers das Gewitter in die Nähe des Gewäſſers zieht, wie die Erfahrung lehrt, daß die Gewitter gemeiniglich dem Waſſer nachziehen.

An einem Bergabhang iſt man auf der entgegengeſetzten Seite von derjenigen, wo das Gewitter herkommt, ſicherer als auf letzterer, oder auf dem Gipfel des Berges.

Am Fuße von ſenkrecht ſtehenden, weit emporragenden Felſen iſt die Gefahr die nämliche, wie bei dem Unterſtehen unter einen Häuſervorſprung oder unter einen Baum.

In Höhlen, in welchen man keine herunterfallende Steine zu befürchten hat, in Steinbrüchen und in Erdlöchern unter derſelben Bedingung, wird man hinlänglich vor dem Blitze ſicher ſeyn.

Im Walde wird man ſich eben ſo wenig, als auf dem freien Felde, unter hohe Bäume in der Nähe des Stammes ſtellen, noch werden mehrere Menſchen unter einem und demſelben Baume Schutz ſuchen, oder überhaupt ſich zuſammenſtellen dürfen. Vielmehr wird jeder Einzelne deſto ſicheren Schutz gegen den Regen in dem Dickicht des Unterholzes finden.

Hinter aufgeſchichtetem, geſchlagenem Holze Schutz zu ſuchen, iſt nicht ganz räthlich, indem das Holz als Halbleiter, und zumal wenn es feucht iſt, eine einzelne Hervorragung bildet, welche dem Blitze deſto mehr ausgeſetzt iſt, je freier ſie ſteht. Iſt dagegen die Holzwand im Dickicht, (und nicht am Stamme eines Baums) aufgerichtet, ſo iſt man da ſicherer, als unter einem hohen Baume. Hinter den Aeſten eines gefällten Baumes iſt größere Sicherheit, als unter einem ſtehenden Baume.

Wer zu Pferde oder im Wagen von einem Gewitter überfallen wird, ſoll auf dem Felde oder im Walde die niedrigen Stellen aufſuchen, vom Pferde abſteigen, und ſich von demſelben entferneu, aus dem Wagen ausſteigen, das Geſpann von letzterem ausſpannen, und die Thiere, wenn es deren mehrere ſind, von einander trennen.

Iſt man auf freiem Felde, ſo kann ein einzelner Menſch im Wagen ſitzen bleiben, indem das Lederwerk am Wagen zu den ſchlechteren Leitern gehört. Sind aber mehrere Perſonen im Wagen, ſo iſt es beſſer, wenn dieſe ausſteigen, und ſich abgeſondert von einander halten. Ein Thier unter einem hohen Baume anzubinden, würde für daſſelbe die nämliche Gefahr bringen, wie für Menſchen.

3.

Summariſche Ueberſicht

über

den Wein-Erwachs und Geld-Ertrag des Herbſtes 1834

in ſämmtlichen Aemtern des Mittel-Rheinkreiſes.

Ordnungszahl.	Aemter.	Morgenzahl der Rebpflanzungen.	Ertrag an Fudern.	Mittelpreis.	Ganzer Ertrag.
				fl.	fl.
1	Achern	429¼	608	150—160	100,799
2	Baden	743¼	885	130—140	118,952
3	Bretten	619½	636	140—160	90,237
4	Bruchſal	2,884	2,212	140—160	322,501
5	Bühl	3,631	3,612	150—180	640,400
6	Durlach	1,345	1,314	160	192,980
7	Eppingen	1,218	1,224	130—150	179,050
8	Ettlingen	358½	511	140—150	77,648
9	Gengenbach	642	709	130—160	105,290
10	Gernsbach	464	399	150—160	57,199
11	Lahr	930	1,784	110	188,379
12	Oberkirch	748½	1,497	140—200	297,879
13	Offenburg	2,553	3,321	110—200	519,870
14	Pforzheim	931	1,112	160—190	202,062
15	Raſtatt	337½	269	140—150	38,803
16	Haslach	74½	61	150—180	11,198
	Summa	17,768	20,184		3,143,247

In den Aemtern Biſchofsheim a. Rh., Stadt- und Landamt Karlsruhe, Bezirksamt Kork u. Wolfach wird kein Wein gepflanzt.

Hiernach betrug pr. Morgen durchſchnittlich:

1) der Moſt-Ertrag 1 Fuder 1 Ohm 3 Stützen 5 Maas 9 Glas,

2) der Geld-Ertrag 176 fl. 54 kr.

und der Preis pr. Fuder 155 fl. 43 kr.

pr. Ohm 15 fl. 34 kr.

Wir werden ſuchen, ähnliche Ueberſichten auch von den übrigen Kreiſen des Landes zu bekommen, und ſie dann hier ebenfalls mittheilen.

Die Redaktion.

Digitized by Google

4. Fortgeſetzter Auszug aus der in Nr. 27 begonnenen Weinchronik.

Allgemeine Blüthe:
den 19. Juni 1835.
Ende der Blüthe:
den 29. Juni 1835.
(Das Abbluben wurde durch allzulanges Regnen und rauhe Witterung geſtört und verzögert.)
Erſte hängende Trauben:
den 2. Juli 1835.

---

5. Die Beiträge der Mitglieder des landw. Vereins im Mittel-Rheinkreiſe (dirigirende Abtheil.) pro 1835/36 betr.

Es hat ſich nicht nur die Mehrzahl der Mitglieder des landw. Vereins nach den jüngſt eingelaufenen Anzeigen für die Errichtung von landw. Amtsvereinen ausgeſprochen, ſondern die Errichtung dieſer Amtsvereine hat auch ſo vielen Beifall gefunden, daß ſich durchſchnittlich mehr neue Mitglieder zur Aufnahme in den Aemtern angemeldet haben, als der Verein bis jetzt in denſelben zählte, weßhalb im Mittelrheinkreiſe kein Einzug der Beiträge für die Kreiskaſſe von 1835/36, jedoch mit Ausnahme der Stadt und des Landamts Karlsruhe, ſtattfinden wird, damit gedachte Beiträge unmittelbar den Kaſſen der Amtsvereine überwieſen werden können.

Das Nähere über die Bildung der landw. Amtsvereine wird mitgetheilt werden, ſo bald die noch ausſtehenden Erklärungen vollends eingelaufen ſind.

Karlsruhe den 6. July 1835.

Die Direktion:
Frhr. v. Ellrichshaußen.
vdt. C. Zeller.

6. Die Gerberlohe als Düngungsmittel.

Die Verwendung der Gerberlohe in Form der ſogenannten Lohekäſe als Brennmaterial, oder zur Verſchönerung in den Gartenwegen, für die Zubereitung von Bädern in verſchiedenen Krankheitsumſtänden u. ſ. w., iſt bis jetzt wohl die gewöhnlichſte Benützungsart derſelben. Sie läßt ſich indeſſen aber auch zur Streue und Dungbereitung vortrefflich anwenden, und kann für naſſen und kalten Boden, wie überhaupt in jeder feuchten Erdart als ein, die Vegetation und Fruchtbarkeit trefflich beförderndes Auftrocknungsmittel empfohlen werden.

Unterzeichneter hat von Letzterem ſelbſt die beſte Erfahrung gemacht. Er benutzte nämlich eine Quantität Lohe, aus Mangel an andern Streumaterialien (denn hier im Schwarzwalde bleibt das Stroh, welches aus dem ebenen Lande bezogen werden muß, immerhin ein theurer Artikel) verſuchsweiſe zum Streuen. Die von der Lohe aufgenommenen Excremente wurden beſonders geſammelt und fanden ſich auch nach einiger Zeit mit jener aufs Vollſtändigſte vereinigt. Im Frühjahr ließ er zur Vervollſtändigung ſeiner Verſuche dieſe Düngermaſſe auf ein neuaufgebrochenes, zu Kartoffeln beſtimmtes Grundſtuck bringen, das einen ganz naſſen und kalten Boden hatte, und auch vermöge ſeiner nördlichen abhängigen Lage keine erfreuliche Hoffnung auf einen guten Ertrag gewähren konnte. Deſſen ungeachtet war aber doch durch dieſen Dunger die Auftrocknung und Fruchtbarkeit dermaßen bewirkt, daß auf jenem Stücke, welches bisher öde lag, eine recht ergiebige Ausbeute an Kartoffeln gewonnen werden konnte.

Selbſt in folgenden Jahren, wo es wieder als Wieſe liegen blieb, ward der Raſenboden ſo veredelt, daß ganz andere Gräſer als früher hervorſproßten, und der Heuertrag weit ergiebiger war.

Noch iſt zu bemerken, daß die Gerberlohe von Forlen derjenigen von Eichen und Erlen, welche letztere unverweslicher ſind, vorzuziehen iſt.

Todtnau, den 23. April 1835.

Haberthür,
Stadtpfarrer u. Mitglied d. l. Vereins.

---

7. Empfehlung zweier Werkzeuge für die Zubereitung der Bohnen (Bohnenmeſſer und Bohnenſchäler).

Von mehreren Seiten ward ein in Erfurt erfundenes Meſſer gerühmt, um mit größerer

Digitized by Google

Leichtigkeit und ohne Gefahr ſich zu verletzen, die Bohnen zum Einmachen ſchneiden zu können. Ich ließ daſſelbe kommen, und einige damit angeſtellte Verſuche gaben das Reſultat, daß das Maſchinchen zweckmäßig, und bei einiger Uebung die Arbeit ſehr zu befördern ſcheint, wobei es noch den Vortheil einer großen Wohlfeilheit hat.

Bei der herannahenden Bohnenernte mache ich ſowohl auf dieſes, als auf einen Bohnenſchäler aufmerkſam, durch welchen man in ganz kurzer Zeit im Stande iſt, eine große Menge Bohnen, nachdem die Spitzen abgeſchnitten ſind, ſo rein abzuſchälen, daß auch nicht die geringſte Spur von Fäden daran bleibt, welches kleine Werkzeug übrigens ſchon lange erprobt, und an vielen Orten in Gebrauch iſt.

So geringfügig das Bohnenſchneiden im Allgemeinen angeſehen wird, ſo viel Zeit wird damit gewöhnlich verdorben. Daher bin ich mit Vergnügen bereit, auf portofreien Brief und Einſendung des Betrags, ſowohl das Bohnenmeſſer als den Abzieher hier fertigen zu laſſen, und die Ueberſendung zu beſorgen.

Das Bohnenmeſſer koſtet 20, der Bohnenabzieher 30 kr. Bei dem Bohnenmeſſer aber iſt es nöthig, zu wiſſen, ob die Bohnen von der Hand ab-, oder gegen dieſelbe geſchnitten werden ſollen, weil hiernach die Biegung einzurichten iſt.

Weinheim im Juni 1835.

Frhr. L. v. Babo.

Landesprodukten-Durchſchnittspreiſe

im Großherzogthum Baden nach den im landwirthſchaftlichen Wochenblatte vorkommenden Fruchtmärkten.

1835. Durchſchnitt im	Weizen, das Malter.		Kernen, das Malter.		Korn, das Malter.		Gerſte, das Malter.		Dinkel, das Malter.		Haſer, das Malter.		Heu, der Centner.		Kornſtroh, à 100 Bund.		Kartoffeln, das Seſter.		Hopfen, der Centner.		Mohnſamen, das Malter.		Reps, das Malter.	
	fl.	kr.	fl.	kr	fl.	kr.	fl.	kr	fl.	kr	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
April	9	43	9	52	6	50	6	18	4	24	4	34	1	53	25	16	—	12	29	7	21	13	19	39
Mai	9	45	9	38	6	42	6	9	4	16	4	34	1	47	25	24	—	12	32	30	20	58	19	1
Juni	9	27	9	40	6	35	6	—	4	8	4	35	1	37	24	38	—	12	17	—	20	6	18	37
II. Quartal	9	38	9	43	6	42	6	9	4	16	4	34	1	46	25	6	—	12	26	12	20	46	19	6
I. Halbjahr	9	39	9	44	6	38	6	5	4	17	4	19	1	52	25	34	—	11	36	43	21	18	20	4

Vergleichung der Getreide-Durchſchnittspreiſe mit früheren Jahren.

I. Halbjahr der Jahre

	1833.	1834.	1835.
Weizen	10 fl. 28 kr.	8 fl. 39 kr.	9 fl. 39 kr.
Kernen	10 „ 18 „	8 „ 27 „	9 „ 44 „
Korn	7 „ 16 „	5 „ 28 „	6 „ 38 „
Gerſte	6 „ 20 „	4 „ 52 „	6 „ 5 „
Dinkel	4 „ 4 „	3 „ 20 „	4 „ 17 „
Haſer	4 „ 25 „	3 „ 19 „	4 „ 19 „

Digitized by Google

Landesprodukten=Preiſe.

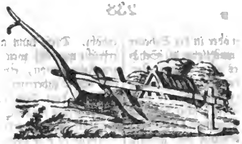
Vom 7. bis 14. Juli 1835.

Marktorte.	Weizen, das Malter.		Kernen, das Malter.		Korn, das Malter.		Gerſte, das Malter.		Dinkel, das Malter.		Haber, das Malter.		Heu, der Centner.		Kornſtroh, à 100 Bund.		Kartoffeln, der Seſter.		Hanf, gehechelt der Centner.		Hopfen, der Centner.		Mohnſamen das Malter.		Reps, das Malter.		Weißmehl, das Pfund.	
	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Conſtanz .	—	—	11	—	6	—	5	6	—	—	3	36	1	15	—	—	—	11	—	—	—	—	—	—	—	—	—	4
Ueberlingen	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Radolphzell	—	—	8	30	4	40	5	12	—	—	3	50	—	—	—	—	—	6	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Mößkirch .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Stockach .	—	—	8	29	—	—	—	—	—	—	3	30	1	20	20	—	—	6	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Engen . .	—	—	9	—	—	—	5	—	—	—	4	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Bonndorf .	—	—	9	20	6	40	6	20	—	—	4	20	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Löffingen .	—	—	9	40	5	40	5	30	—	—	4	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Villingen .	—	—	9	43	—	—	5	20	—	—	4	27	—	54	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Rheinheim	8	53	8	27	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lörrach . .	—	—	10	34	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Müllheim .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Staufen .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Freiburg .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Emmendingen	11	—	—	—	7	—	6	—	—	—	5	—	1	30	23	—	—	12	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5
Endingen .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ettenheim .	9	20	11	10	—	—	5	30	—	—	5	30	—	—	—	—	—	12	—	—	—	—	—	—	19	20	—	—
Lahr . .	9	52	10	24	—	—	6	15	—	—	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Wolfach .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Gengenbach	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Offenburg .	9	29	—	—	—	—	6	45	—	—	5	—	1	24	18	—	—	8	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Oppenau .	—	—	11	12	7	—	—	—	—	—	—	—	1	24	12	—	—	17	45	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Oberkirch .	8	30	9	30	6	—	5	—	—	—	5	—	1	—	14	—	—	10	36	—	—	—	—	—	15	—	—	—
Achern . .	—	—	—	—	6	30	4	30	4	12	—	—	1	12	22	—	—	8	30	—	—	—	19	—	18	—	—	4
Bühl . .	10	—	10	30	7	—	5	—	4	30	5	—	1	48	24	—	—	12	30	—	—	—	—	—	—	—	—	5
Baden . .	—	—	10	45	7	20	7	—	4	40	5	30	1	36	23	—	—	16	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Gernsbach	9	20	10	40	7	40	6	48	4	18	5	24	—	—	25	—	—	14	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Raſtatt. .	9	30	10	40	7	10	6	10	—	—	5	24	1	48	25	—	—	12	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Karlsruhe .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Pforzheim	—	—	11	—	—	—	6	50	4	30	5	12	2	24	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Durlach .	9	45	9	53	6	30	6	15	—	—	4	43	2	—	30	—	—	18	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Bruchſal .	—	—	9	36	6	—	5	45	—	—	4	36	—	—	—	—	—	—	—	—	24	—	—	—	—	—	—	—
Mannheim	—	—	—	—	5	40	—	—	4	14	4	41	—	—	20	—	—	15	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Heidelberg	8	26	8	46	5	5	4	43	4	4	4	43	1	3	16	40	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Mosbach .	—	—	—	—	—	—	—	—	3	36	—	—	—	—	25	—	—	20	—	—	—	—	—	—	20	—	—	5
Wertheim .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Durchſchnitt	9	28	9	57	6	26	5	45	4	15	4	42	1	26	21	16	—	12	35	15	24	—	19	—	18	5	—	5
Heilbronn .	8	53	—	—	5	8	4	24	3	8	4	9	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Mainz . .	8	4	—	—	5	42	4	41	—		5	15	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Schaffhauſen	—	—	9	—	—	—	—	—	—	—	3	32	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Druck von G. Braun.

N: 30. 1835.

Karlsruhe 24. Juli.



Landwirthſchaftliches Wochenblatt

für das Großherzogthum Baden.

Herausgegeben von der Centralſtelle des landwirthſchaftlichen Vereins.

Inhalt: 1) Ueber die Benützung der Repsſchäfen. 2) Engliſche Blasmaſchine. 3) Ueber etwaigen Mangel an Fäſſern im Herbſte 1835. 4) Ueber die Gründung eines landw. Amtsvereins in Pforzheim. 5) Reſultate der Wollſchur bei der Gr. Staatsſchäferei von 1835. 6) Die Preisaustheilung der Weinheimer Unter-Rheinkreisabtheilung des l. Vereins betr. 7) Viehverſicherungsgeſellſchaften zu Buggenried, im Amte Bonndorf, und Haueneberſtein, im Amte Baden. 8) Anzeige für Landwirthe, in Betreff einer auf dem Rittergute zur Nette, Gemeinde Andernach (Regierungsbezirk Coblenz), befindlichen engliſchen Dreſchmaſchine. 9) Auszug aus dem Mitgliederverzeichniß. 10) Landesproduktenpreiſe.

1. Ueber die Benützung der Repsſchäfen.

Es geſchieht noch gar zu häufig, daß die beim Ausdreſchen des Repſes abfallenden Hülſen (Schäfen) nicht diejenige Verwendung finden, welche ſie unter den meiſten Verhältniſſen verdienten, mithin auch nicht eine ſolche Nutzung gewähren, die man aus ihnen ſo leicht ziehen könnte.

Läßt ſich dieſe Thatſache da, wo ein Ueberfluß an gutem Futter und Dungmitteln ſtatt findet, was indeſſen nur ſelten vorkommen mag, noch einigermaßen entſchuldigen, ſo iſt ſie gegentheils ſolchen Wirthſchaften, die nicht in dieſem Falle ſind, um ſo weniger zu verzeihen. Mitunter mag freilich auch Mangel an Kenntniß einer angemeſſenen Benützungsweiſe an der ſo ziemlich noch allgemeinen, unwirthſchaftlichen Verwendung der Repsſchäfen die Schuld tragen, und es dürfte deßhalb eine Belehrung über das Beſſere hier um ſo mehr am Orte ſeyn.

Die Repsſchäfen eignen ſich, ſo weit man ſie bis jetzt zu nutzen weiß, eben ſo zur Fütterung wie das Stroh, und ihre Verwendung als Streumaterial wird auf guten Wirthſchaften nur als der letzte Ausweg ihrer Benützung ergriffen, wenn ſie etwa durch eingetretene Umſtände für erſtern Zweck unbrauchbar geworden wären.

Bei ihrer Verfütterung gilt nämlich als erſte Bedingung eine nicht allzuſtark beregnete Reps-Erndte und Gelegenheit zum Aufbewahren der Schäfen an einem trockenen Orte bis zur Verfütterung, indem die Schäfen von feucht eingebrachtem Repſe gerne ſchwarz und mulſtrig werden, und ſo kein gedeihliches Futter geben können.

Wenn nun ein ſolcher Fall eingetreten iſt, oder auch da, wo man den Reps in noch etwas grünem Zuſtande, wie es in einzelnen Gegenden zu geſchehen pflegt, zuſammen bringt

Digitized by Google

und dann in großen Haufen oder in der Scheuer nachreiſen läßt, verwende man lieber die Schäfen zur Einſtreu. Gut iſt es aber, dieſe in Verbindung mit Stroh geſchehen zu laſſen, indem ſo ihr Transport nach der Dungerſtätte oder von da nach dem Felde leichter geſchehen kann, als bei ausſchließlicher Einſtreuung derſelben.

Was dagegen gut eingebrachte und gehörig abgetrocknete Schäfen betrifft, ſo laſſen ſich dieſe ſowohl bei Pferden als dem Rindvieh ſtatt Strohhäckſel gleich gut verfüttern. Unter ihnen ſelbſt ſind aber die vom Kohlreps denen vom Rubenreps vorzuziehen.

Die Fütterung von Repsſchäfen überhaupt ſcheinen die meiſten Pferde ſogar zu ihren Liebhabereien zu zählen oder wenigſtens doch dem gewöhnlichen Häckerling vorzuziehen.

Beim Rindvieh können ſie die Stelle des Häckerlings für trockene wie für naſſe Futterung vertreten. Im erſten Fall werden ſie unter das Heu, im letzten unter das klein geſchnittene Wurzelwerk, wie Rüben, Kartoffeln oder ſonſtiges Bruhfutter gemiſcht. Unter dem Brühfutter ſelbſt iſt aber keines ſo geeignet, den Werth der Repsſchäfen und ihre Gedeihlichkeit als Futtermaterial zu erhöhen, wie die Branntweinſchlempe. Durch das Anbrühen mit dieſer werden die an ſich etwas ſpröden Hülſen erweicht, demnach für den thieriſchen Magen um ſo leichter verdaulich, alſo auch ungleich gedeihlicher, wie dieß überhaupt bei allem Bruhfutter, wenn es auf eine vernünftige Weiſe zuſammengeſetzt und verfüttert wird, mehr oder weniger der Fall iſt. Indeſſen läßt ſich derſelbe Effect auch da, wo kein Branntweinbrennereibetrieb ſtattfindet, durch ein Anbrühen mit heißem Waſſer beinahe gleich gut erreichen, indem man zu dieſem Behufe das Dürrfutter, beſtehe es in Heu, leichten Körnerfrüchten, Brics, Repsſchoten, Oelkuchen ꝛc., in beſondere Kufen füllt. Dabei iſt freilich vor allen Dingen zu erwägen, ob die Preiſe des Heizungsmaterials die damit verbundenen Vortheile nicht überwiegen. Der umſichtige Landwirth wird indeſſen nicht überſehen, daß ſich der Werth des angebrühten Futters durch die hiedurch veranlaßte größere Gedeihlichkeit wenigſtens um 20 Proc. erhöht. Dieſe kann aber allerdings nur dann erreicht werden, wenn blos ein Theil der ganzen Futterration, etwa die Hälfte angebruht, und das ſo zubereitete Futter erſt nach völligem Erkalten dem Vieh vorgeſetzt, das durch die abwechſelnde trockene und naſſe Fütterung ſtets bei guter Freßluſt erhalten werden wird.

Wenn es eine von verſtändigen Landwirthen längſt anerkannte Thatſache iſt, daß die Repsſchäfen auf die angezeigte Weiſe eine nicht unerhebliche Nutzung gewähren, und ſonach die noch gar zu häufige Vernachläſſigung derſelben ſehr oft nur auf Vorurtheilen und Unkenntniß einer beſſern Benützungsweiſe beruhen kann, wenn ſich ferner nicht läugnen läßt, daß der Anbau des Repſes gerade darum, daß er weniger Dungmaterial als z. B. der Getreidebau liefert, in vielen Fällen untergeordnet bleiben muß, ſo hat man gewiß alle Urſache, auf die möglichſt vollſtändige Benutzung der von ihm zu gewinnenden Futter- und alſo auch Dungmaterialien möglichſt Bedacht zu nehmen.

2. Engliſche Blasmaſchine.

Der gemeine Blasbalg, deſſen man ſich in den Haushaltungen zur Anfachung des Feuers bedient, hat bekanntlich den Mangel, daß er nur beim Zudrücken, alſo nur ſtoßweiſe, wirkt; und man muß ſich entweder eines doppelten Blasbalgs bedienen, oder ihn mit einer Federvorrichtung, welche mit den Windkeſſeln bei den Spritzen Aehnlichkeit hat, verſehen, wenn man einen ununterbrochenen Luftſtrom bewirken will. Bei beiden Einrichtungen iſt aber dann eine nicht unbedeutende Kraftanwendung erforderlich. Vor Kurzem erhielten wir nun von Leuchs u. Comp. in Nürnberg eine ſogenannte engliſche Blasmaſchine (Preis 2 fl.), welche bei großer Einfachheit der Vorrichtung und Leichtigkeit in der Handhabung obigen Zweck der continuirlichen Luftſtrömung vollkommen erfüllt. Die ganze Maſchine iſt durchaus von Blech und nicht größer als ein gewöhnlicher Küchenblasbalg. In einer Art Büchſe mit Oeffnungen an beiden Seiten, durch welche die Luft einſtrömen kann, befindet ſich eine Scheibe von ungefähr 5 Zoll

Digitized by Google

Durchmeſſer, an deren Rand herum 6 Schaufeln von $1\frac{1}{2}$ Zoll Höhe und Breite angebracht ſind, wie die Schaufeln an einem unterſchlächtigen Waſſerrad; am Rande der Büchſe aber iſt eine Röhre von 8 Zoll Länge ſo angelöthet, daß ihre Richtung mit dem Halbmeſſer der Büchſe oder der darin befindlichen Scheibe einen rechten Winkel bildet. Die Scheibe mit ihren Schaufeln wird nun von Außen durch eine Art Kurbel in ſchnelle Bewegung geſetzt, wodurch dann die auf den Seiten eindringende Luft durch die Röhre hinausgetrieben, und dem Feuer zugeführt wird. Dem Landwirth wird die Einrichtung vollkommen verſtändlich ſeyn, wenn ich ihm ſage, daß es eine Getreideputzmühle im Kleinen iſt. Eigenthümlich iſt dieſer Blasmaſchine noch, daß die Röhre oder Düte nicht wie bei den Blasbälgen, wo die Luft zuſammengepreßt wird, ſich vorne in eine dünne Spitze endet; dieſelbe hat hier vielmehr faſt durchaus dieſelbe Weite von $1\frac{1}{2}$ Zoll, wodurch dann bewirkt wird, daß der Luftſtrom nicht blos auf einen einzelnen Punkt, ſondern auf einen ziemlich großen Raum zugleich wirken kann.

(Aus dem Wochenblatte für Land- und Hauswirthſchaft, Gewerbe und Handel.)

Anmerkung der Redaktion.

Von unſerer Seite fügen wir die Bemerkung bei, daß die hier beſchriebene Blasmaſchine ſchon vor einem Jahre durch den Direktor des landw. Vereins aus England mitgebracht worden, und daß ſie in gleicher Art bei Flaſchnermeiſter Bayer in Karlsruhe um 2 fl. zu haben iſt.

3. Ueber etwaigen Mangel an Fäſſern im Herbſte 1835.

Faßdauben, die jetzt erſt zugeſchnitten und an luftigen ſommerigen Plätzen aufgeſchichtet werden, können wohl noch vor dem kommenden Herbſte zu Fäſſern verarbeitet werden, ohne daß man nöthig hätte, dieſelben zuvor in warmem und kaltem Waſſer zu entlohen. Wenn das Faß fertig iſt, ſo nimmt man auf das Imi*) eine Hand voll Salz und etwas geſtoßene Wachholderbeere, bringt ſolche mit ſtrudelheißem Waſſer hinein, ſchwänkt dieſes fleißig um, und ehe es erkaltet, leert man es wieder aus, verfährt noch einmal auf gleiche Art damit und reinigt dann das Faß vollends mit kaltem Waſſer. Die herauskommende ſchwarze Brühe wird Jeden gleich überzeugen, daß alle Lohe auf einmal entfernt iſt, und man darf nicht nur neuen, ſondern auch alten Wein ohne alle Sorge in das Faß füllen laſſen. Eben ſo kann man mit verdorbenen Fäſſern verfahren, nur muß dann noch eine größere Portion Wachholderbeere und warme Weinhefe dazu genommen, und das Faß nachher mit Muskatennüſſen eingebrannt werden. Reine Weinhefe hineingelegt und ſpundvoll gemacht, thut oft die gleichen Dienſte. Wenn es an Fäſſern mangelt, ſo können (im Nothfalle) auch unverpichte Bierfäſſer von Tannenholz genommen und nachher wieder zu Bier verwendet werden, nur muß dann zu letzterem Zweck eine Verpichung ſtattfinden.

(Schwäb. Merkur v. 8. Juli 1835.)

*) Das Würtemb. Imi iſt gleich 12 Maas $2\frac{1}{4}$ Glas Badiſch.

4. Ueber die Gründung eines landw. Amtsvereins zu Pforzheim.

Das landw. Wochenblatt vom 5. Juni 1835, Nr. 23, macht die Zahl der Mitglieder von dem landwirthſchaftl. Vereine im Großherzogthum Baden bekannt, fordert zugleich zu reger Theilnahme an dieſem gemeinnützigen Streben, beſonders zur Gründung von Amts- und Lokalvereinen, auf. Die Zahl der Mitglieder vom landw. Vereine für das Großherzogthum Baden beträgt nach dieſer Angabe Inländer 1285; dieſe vertheilen ſich: auf den Seekreis 184, auf den Ober-Rheinkreis 129, auf den Mittel-Rheinkreis 442, auf den Unter-Rheinkreis 530.

Hieraus erſieht man im ganzen Großherzogthum das ernſtliche Streben nach landwirthſchaftlicher Verbeſſerung; man erkennt überall im Lande, daß Großes nur durch gemeinſchaftliches Zuſammenwirken erzweckt werden kann; doch ſpricht die Theilnahme daran, nach den verſchiedenen Kreiſen, ſich ungleich aus. Die

größte Theilnahme, das eifrigſte Streben ergibt ſich im Unter- und Mittel-Rheinkreiſe, weniger in den andern; aber der Ober-Rhein- und Seekreis können und werden nicht zurückbleiben, ſie werden auch Theil nehmen an der Vervollkommnung der Landwirthſchaft. Schon iſt regeres Leben, größere Thätigkeit dort erwacht, und es iſt zu hoffen, ja es iſt gewiß, daß in ganz kurzer Zeit noch viele Bewohner des Großherzogthums warmen Antheil und reges Intereſſe an Verbeſſerung der Landwirthſchaft nehmen werden. Nicht nur die jährliche Vermehrung der Volkszahl bei ſich ſtets gleichbleibendem Terrain, auf welchem alle Bewohner ſich ernähren wollen, fordern dazu auf, ſondern ganz beſonders auch der ſtets ſich vermehrende und wachſende Handel mit landwirthſchaftlichen Produkten.

Die Freunde der Landwirthſchaft erkennen daher in der Bildung von Amts- und Lokalvereinen, wie dieſe von der Centralſtelle am angegebenen Orte vorgeſchlagen, das beſte Mittel, um die Theilnahme an landwirthſchaftlicher Verbeſſerung auch bei weniger begüterten Landwirthen allgemeiner zu machen. Was dem landw. Centralvereine, den Kreisvereinen bisher nicht möglich war, in Ausführung zu bringen, das bringen nun gewiß die Amts- und Lokalvereine, wo ſich dieſe bilden, zu Stande: größere Theilnahme der auch weniger begüterten Landbewohner an Verbeſſerung der Landwirthſchaft, Einführung rationell landwirthſchaftlicher Grundſätze bei derſelben, Anbau von ſchon verſucht und bewährt gefundenen Handels-, Futter- und Fruchtpflanzen u. ſ. w. Dem weniger begüterten Landbewohner kann man nicht zumuthen, daß er auf einem Stück Acker Verſuche mit einer Anpflanzung macht, deren Ertrag er nicht zum Voraus gewiß weiß; er bedarf zu ſicher einen gewiſſen Ertrag von ſeinem Acker und hat dieſen ſchon zum Voraus für ſein Haus berechnet. Darin mag auch der Grund liegen des Feſthaltens am Herkömmlichen und des ſchweren Eingangs von etwas Neuem, was man den Landbewohnern gewöhnlich zum Vorwurf macht. Wird dieſer jedoch durch den Augenſchein vom Beſſern überzeugt, dann läßt er ſich auch zu dieſem an. Den Amts- und Lokalvereinen ſoll dieſes leitender Grundſatz ſeyn, darum bedürfen dieſe Probefelder, und zu Mitgliedern auch vermöglichere Landwirthe, welchen ein Stück Acker, das ſie zu Verſuchen einer neuen Pflanzung hergeben, keinen fühlbaren Ausfall im Budget macht.

Im Oberamt Pforzheim hat ſich nunmehr auch ein landwirthſchaftlicher Amtsverein, nach Anleitung des landw. Wochenblattes Nr. 23, gebildet. Schon zählt dieſer Verein gegen 70 Mitglieder aus allen Ständen, und es läßt ſich zuverſichtlich hoffen, daß die Zahl derſelben in Bälde bedeutend ſich vermehren wird. Bei der Verſammlung der Mitglieder, am 26. Juni, haben dieſelben die Beamten des Vereins, und als erſten Vorſtand den für die Sache ſehr thätigen Herrn Geh. Rath Deimling gewählt. Zugleich wurden dabei die künftig zu haltenden monatlichen Berathungen und die Generalverſammlung der Mitglieder beſchloſſen, und das Lokal, in welchem die Verſammlungen gehalten werden ſollen, beſtimmt. Der Vorſtand wurde beauftragt, Statuten für den Verein zu entwerfen, und dieſe bei der erſten Generalverſammlung, welche auf den 2. September 1835 beſtimmt wurde, zur Berathung und Schlußfaſſung vorzulegen.

Es war bei obiger Verſammlung erfreulich, zu ſehen, daß viele Landbewohner warmen, thätigen Antheil an der Sache nahmen; aus deren Eifer und Intereſſe läßt ſich mit Grund hoffen, daß dieſer Verein für die hieſige Gegend von ſegensreichen Folgen werden wird. Möge das Intereſſe für die Landwirthſchaft immer mehr erſtarken, mögen beſonders recht viele Landwirthe ſich dem Vereine anſchließen, aber auch Nichtlandwirthe, nur Freunde der Landwirthſchaft, zu dem Gedeihen deſſelben mitwirken; denn Großes kann nur durch gemeinſchaftliches Zuſammenwirken verſchiedener Kräfte ins Leben gerufen und darinnen Segen ſpendend werden.

Dieſem von dem Herrn Medicinalrath **Dr. Müller** verfaßten Aufſatze wird beigefügt, daß zu **Vereinsbeamten erwählt worden ſind: Vorſtand: Geh. Rath Deimling; ſtell-**

Digitized by Google

vertretender Vorſtand: Poſtverwalter Becker; Ausſchuß: Kaufmann Rudolph Deimling; Kaſſier: Gaſtgeber Heintz zum Anker; Medicinalrath Dr. Muller, Sekretär; Dittler, Gaſtgeber zum Schwert; Domänenverwalter Deimling, als Verwalter; und Gaſtgeber Weber zur Krone, ſämmtlich in Pforzheim.

---

5. Reſultate der Wollſchur bei der Großherzoglichen Staatsſchäferei von 1835.

Die Schur des Merinosſtammes der Großherzoglichen Staatsſchäferey, welche heuer im gewaſchenen Zuſtande der Thiere vorgenommen worden, hat folgende Reſultate geliefert:

In die Schur kamen im Ganzen ohne die Lämmer, welche erſt ſpäter geſchoren werden, und nach Abzug von 16 wegen Schwäche ꝛc. im Schweiße geſchornen Thieren 1033 Stück.

Dieſe lieferten an gewaſchener Wolle zuſammen 2066 Pfund 24 Loth; es kommen alſo auf 1 Stück im Durchſchnitt volle 2 Pfund.

Unter jenem Quantum fanden ſich bei der Sortirung der Wolle

1774 Pfund Kurzwolle (zur Tuchfabrikation geeignet) von 895 Stücken, und
292 Pfund 24 Loth Langwolle (zu Kammgarnen und Kammwollſtoffen tauglich) von 138 Stücken;

welche dann unter ſich wiederum in folgende Klaſſen zerfielen:

Gattung der Wolle.	Klaſſe.	Stückzahl der Thiere.	Wollgewicht derſelben im Ganzen.		Durchſchnittliches Wollgewicht eines Stückes.	
			Pfund	Lth.	Pfd.	Loth
Kurzwolle . .	I.	233	376	19	1	19,6
	II.	599	1,244	29	2	2,4
	III.	63	152	16	2	14,8
Langwolle . .	I.	94	190	27	2	0,9
	II.	44	101	29	2	10,3
		1,033	2,066	24	2	0,01

Hiebei haben wir noch zu bemerken, daß

1) mit Ausnahme von 117 Widdern, ſämmtliche Wolle von Mutterſchafen geſchoren worden, indem die Hammelheerde vor Uebergabe der Staatsſchäferei an den landwirthſchaftlichen Verein, verkauft worden, daß dieſer Umſtand alſo bei etwaiger Vergleichung jener Reſultate mit ſolchen Schäfereien, deren Heerden, wie es gewöhnlich der Fall iſt, theilweiſe auch aus Hammelvieh beſtehen, inſoferne wohl zu berückſichtigen iſt, als dieſes in der Regel einen verhältnißmäßig größern Wollertrag liefert.
2) Daß die Waſche, welche am Albbach zu Rüppurr mittelſt einer an dem dortigen Währe angebrachten Sturzwaſcheinrichtung*) vorgenommen worden, zu unſerer vollen Zufriedenheit ausgefallen, die Wolle durchaus rein von fremden Beſtandtheilen iſt, was ſie auch beim Verkauf ſehr empfehlen wird.

Indem wir nun vorſtehende Reſultate zur Kenntniß des Publikums bringen, bemerken wir noch, daß die Wolle in dem Lokale des landwirthſchaftlichen Vereins (Schloßſtraße Nro. 26) nach den oben bezeichneten Sorten aufgelagert iſt, und von heute an dem ſich dafür intereſſirenden Publikum vorgezeigt werden wird, wozu wir daſſelbe hiemit eingeladen haben wollen.

Karlsruhe, den 16. Juli 1835.

Die Direction:
Frhr. v. Ellrichshaußen.
vdt. C. Zeller.

---

6. Die Preisaustheilung der Weinheimer Unter-Rheinkreisabtheilung des landw. Vereins betreffend.

Diejenigen Perſonen, welche ſich um dießjährige landw. Preiſe bewerben wollen, macht man darauf aufmerkſam, daß den näheren Beſtimmungen der diesjährigen Preisaufgaben ge-

*) Man vergl. Nr. 16 des landw. Wochenblattes vom 17. April 1835.

Digitized by Google

mäß nach dem kommenden erſten September keine deßfallſigen Eingaben mehr angenommen werden können.

Weinheim, den 13. Juli 1835.

Der Vorſtand der hieſigen Vereinsabtheilung:

Frhr. v. Babo.

Unter den dießjährigen landw. Preiſen ſind welche für die Zucht des ſchönſten ſelbſterzogenen Hengſtes, der ſchönſten dergleichen Zuchtſtute, der ſchönſten Zuchtkuh und Baſtardkalbin von Schweizer Faſeln und hierländiſchen Kühen feſtgeſetzt. Um das beſchwerliche Beiführen der Thiere zu vermeiden, ſollen dieſelben durch hierzu beſtellte Preisrichter an Ort und Stelle beſichtigt werden. Man erſucht daher die Eigenthümer von ſolchen preiswürdigen Thieren, im Fall ſie concurriren wollen, längſtens bis den 15. Auguſt die Anzeige und Preisbewerbung deßhalb hierher einzuſenden.

Weinheim, den 13. Juli 1835.

Der Vorſtand der hieſigen Vereinsabtheilung:

Frhr. v. Babo.

7. Viehverſicherungsgeſellſchaften zu Buggenried, im Amte Bonndorf, u. Hauenebeſtein, im Amte Baden.

Zu Buggenried, Amts Bonndorf, kam eine Viehverſicherungsgeſellſchaft unter Bürgermeiſter Gänswein und Gemeinderechner Ebner zu Stande.

Auch hat ſich in der Gemeinde Haueneberſtein, Amts Baden, eine ſolche Geſellſchaft gebildet.

Es beſtehen nunmehr im Großherzogthum

Viehverſicherungsgeſellſchaften . . .	58,
Viehleihkaſſen	32.

Karlsruhe, den 13. Juli 1835.

Die Direktion:

Frhr. v. Ellrichshauſen.

vdt. E. Zeller.

8. Anzeige für Landwirthe, in Betreff einer auf dem Rittergute zur Nette, Gemeinde Andernach (Regierungsbezirk Coblenz), befindlichen engliſchen Dreſchmaſchine.

Das Bedurfniß einer Dreſchmaſchine bei einer nur einigermaßen bedeutenden Landwirthſchaft ſpricht ſich deutlich aus in den vielen Verſuchen und Proben mit ſolchen Maſchinen, welche auch in Deutſchland ſeit geraumer Zeit gemacht worden ſind und in der Menge von Schriften, die darüber verfaßt wurden.

Es iſt auch wohl nicht zu verkennen (abgeſehen von dem weſentlichen Vortheil, ſchnell über ſein Getreide verfügen und daſſelbe vor Mäuſefraß und manchen Unterſchleifen bei dem langweiligen Handdreſchen ſichern zu können) daß es als ein Verluſt für den Einzelnen ſowohl wie für den Staat angeſehen werden muß, wenn eine ſo große Maſſe menſchlicher Kraft zum Ausdreſchen des Getreides verſchwendet wird, die man doch weit nöthiger zur beſſern Kultur des Bodens bedarf, für welche vorzüglich in den größern Wirthſchaften — disponible Arbeiter eher fehlen, wie übrig ſeyn durften.

Ich habe lange Anſtand genommen, mich zur Anſchaffung einer Dreſchmaſchine zu entſchließen, da mir die bisher bekannten nicht genügen wollten — bis ich endlich eine ſolche aus England erhielt, die, ſowohl wegen ihrer äußerſt einfachen Conſtruktion und Dauerhaftigkeit, als auch beſonders in ihren Leiſtungen Alles übertrifft, was man nur von einer ſolchen Maſchine verlangen kann. Ich benütze dieſelbe auf meinem oben bemerkten Gute ſeit dem Jahr 1825, und habe noch wenig oder keine Reparaturen daran nöthig gehabt, was ſonſt die meiſten Maſchinen theuer zu machen pflegt, kann dieſelbe daher nach der bisherigen Erfahrung auch mit voller Ueberzeugung empfehlen.

Um ſich einen Begriff von ihren Leiſtungen machen zu können, brauche ich nur zu erwähnen, daß die Maſchine mit 2 — 3 Mann Bedienung in der Minute 2 Garben Weizen oder etwa 1½ Garbe Roggen ſehr rein ausdriſcht, ſo daß, wenn die gehörige Anzahl Arbeiter zum Aufbinden des Stroh's angeſtellt werden,

Digitized by Google

in den gewöhnlichen Arbeitsſtunden bequem 1000 Garben Waizen täglich ausgedroſchen werden können, wobei man annehmen kann, daß der Mehrgewinn an Körnern 5—6 Proc. gegen das Handdreſchen beträgt. Das Stroh wird freilich zerknickt und kann alſo nicht zu Strohbändern benutzt werden, zu welchem Behuf man indeß immer ein kleines Quantum mit der Hand ausdreſchen laſſen kann; allein zum Streuen iſt dieſes zerknickte Stroh beſſer, wie das andere und auch zum Schneiden iſt es recht gut brauchbar. Ich habe nun bereits 20 ſolcher Dreſchmaſchinen auf meinem Gute für andere Oekonomen machen laſſen, die ſehr gut ausgefallen ſind, und dem Original nichts nachgeben — dabei aber kaum die Hälfte von dem koſten, was ich für die meinige auslegen mußte.

Meine Maſchine (auf 2 Pferde Kraft berechnet) wird durch ein Waſſerrad getrieben, und da die bewegende Kraft bei dem einen durch Waſſer, bei dem andern durch Pferde hervorgebracht werden muß, ſo richtet ſich danach auch die Conſtruction des Triebwerks, welches größtentheils aus gegoſſenen Rädern und nur aus wenigem Holzwerk beſteht.

Die Maſchine iſt nicht groß und ſchwer, der Transport alſo auch nicht koſtſpielig; da deren Gewicht nur etwa 7—8 Ctr. und das des Triebwerks etwa 15—16 Ctr. beträgt. Der Preis der Maſchine ohne Triebwerk frei bier zu Schiff oder zur Fuhre iſt 130 Thaler Preuß. Cour., der des Triebwerks für 2 Pferde, ohne Holzwerk, was unbedeutend iſt und am beſten an Ort und Stelle angefertigt wird, 170 Thaler, und für Waſſerkraft, ohne Waſſerrad, 100 Thaler.

Mit Vergnügen ſtehet allen Landwirthen dieſe ſehr nützliche Maſchine auf meinem Gute zur Einſicht frei und werde ich auf portofreie Anfragen auch gerne jede ferner gewünſchte Auskunft geben und bereitwillig die Anfertigung unter meiner ſpeciellen Aufſicht beſorgen laſſen, wenn man ſich mit ſeinen Aufträgen deßhalb an mich wenden will.

Neuwied, am 8. Juli 1835.

Florian Bianchi.

9. Auszug aus dem Mitglieder-verzeichniß.

Mai, Juni und Juli 1835.

Zugang.

A. Ordentliche Mitglieder im Auslande.

1) Schnell, Geh. Rath in Sigmaringen.
2) Rechberg, Graf v., Königl. Bair. Generalcommiſſär.
3) Heffner, K. B. Regierungsrath.
4) Ungemach, Rentbeamter des Bürgerſpitals.
5) Bleiler, K. B. Rentbeamter.
6) Gätſchenberger, Franz Anton, Handelsmann.
6) Rudel, K. B. Appellations-Gerichtsrath.
8) Wieber, Magiſtratsrath. Letztere ſieben in Würzburg wohnhaft.

B. Ordentliche Mitglieder im Inlande.

Bei der dirigirenden Abtheilung . .	322,
„ „ Seekreis-Abtheilung . . .	230,
„ „ Ober-Rheinkreis-Abtheilung .	155,
„ „ Unter-Rheinkreis-Abtheilung in Weinheim	35,
„ „ Unter-Rheinkreis-Abtheilung in Wertheim	135,
	877.

Nach Seite 191 des landw. Wochenblattes betrug die ſeitherige Anzahl der Mitglieder 1553

Hierzu der Zuwachs mit	885
Wirklicher Stand	2438

Der ſchnelle Zugang von 877 Mitgliedern im Inlande geſchah in Folge des Aufrufs zur Bildung landw. Amtsvereine.

Mit dem Druck eines neuen Mitgliederverzeichniſſes wird begonnen, ſo wie die rektificirten Verzeichniſſe von den betreffenden Stellen eingetroffen ſind, und ſolches wird dann als Beilage zu dem landw. Wochenblatte mit ausgegeben.

Digitized by Google

Landesprodukten-Preiſe.

Vom 14. bis 21. Juli 1835.

Marktorte.	Weizen, das Malter.		Kernen, das Malter.		Korn, das Malter.		Gerſte, das Malter.		Dinkel, das Malter.		Haber, das Malter.		Heu, der Centner.		Kornſtroh, à 100 Bund.		Kartoffeln, der Seſter.		Hanf, gehechelt, der Centner.		Hopfen, der Centner.		Mohnſamen, das Malter.		Reps, das Malter.		Weißmehl, das Pfund.	
	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Conſtanz	—	—	10	55	5	48	4	54	—	—	3	24	1	15	24	—	—	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—	4
Ueberlingen	—	—	9	30	5	—	4	5	—	—	3	14	1	—	—	—	—	6	—	—	—	—	18	48	17	30	—	—
Radolphzell	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Möskirch	—	—	8	30	5	—	5	15	—	—	3	12	1	30	—	—	—	6	33	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Stockach	—	—	8	55	—	—	—	—	—	—	3	53	1	20	20	—	—	6	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Engen	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Bonndorf	—	—	9	—	—	—	5	50	—	—	4	10	1	12	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Löffingen	—	—	10	—	6	40	5	40	—	—	4	40	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Villingen	—	—	9	30	5	40	5	20	—	—	4	32	—	50	—	—	—	5	36	—	—	—	—	—	—	—	—	3
Rheinheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lörrach	—	—	10	38	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Müllheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Staufen	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Freiburg	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Emmendingen	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Endingen	10	10	—	—	5	30	5	50	—	—	5	—	—	—	—	—	—	8	39	—	—	—	—	—	—	—	—	7
Ettenheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lahr	9	45	10	41	6	8	5	52	—	—	5	45	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Wolfach	11	—	10	30	7	30	7	—	—	—	4	30	1	—	—	—	—	14	—	—	—	—	27	—	25	30	—	—
Gengenbach	10	—	10	30	7	23	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Offenburg	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Oppenau	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Oberkirch	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Achern	—	—	—	—	6	48	4	30	4	12	—	—	1	12	18	—	—	8	30	—	—	—	18	—	17	—	—	4
Bühl	10	—	10	20	7	—	4	30	4	24	5	—	1	30	26	—	—	12	30	—	—	—	—	—	—	—	—	5
Baden	10	—	10	40	7	20	6	40	4	40	5	24	1	48	19	—	—	12	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5
Gernsbach	9	25	10	40	7	40	6	40	4	20	5	20	—	—	25	—	—	14	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Raſtatt	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Karlsruhe	10	10	10	30	7	30	6	32	—	—	5	—	1	50	28	—	—	17	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5
Pforzheim	—	—	10	18	—	—	6	48	4	24	5	12	2	24	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Durlach	9	24	9	44	6	20	6	—	—	—	4	39	1	48	—	—	—	20	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5
Bruchſal	9	30	9	50	6	30	5	45	4	—	4	42	—	—	—	—	—	—	—	—	24	—	22	—	15	—	—	—
Mannheim	8	30	—	—	6	8	5	12	4	4	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	30	—	—	—	16	—	—	—
Heidelberg	8	52	9	12	6	15	5	4	4	11	4	46	1	9	16	40	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Mosbach	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Wertheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Durchſchnitt	9	44	10	—	6	27	5	39	4	17	4	36	1	24	22	5	—	11	33	36	27	—	21	27	18	12	—	5
Heilbronn	8	55	—	—	5	49	3	57	4	9	4	11	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Mainz	8	11	—	—	6	5	4	43	5	53	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Schaffhauſen	—	—	9	7	—	—	—	—	—	—	4	13	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Druck von G. Braun.

N: 31. 1835.

Karlsruhe 31. Juli.

Landwirthſchaftliches Wochenblatt
für das
Großherzogthum Baden.

Herausgegeben von der Centralſtelle des landwirthſchaftlichen Vereins.

Inhalt: 1) Nekrolog des Großh. Bad. Oberamtmanns Joſeph Ertel zu Bretten. 2) Empfehlung zweier Oelfrüchte für Sandgegenden. 3) Ueber den Anbau der Luzerne. (Beſchluß.) 4) Ein Wort über landw. Vereine, insbeſondere über den Bezirksverein in Offenburg. 5) Landesproduktenpreiſe.

1. Nekrolog des Großh. Badiſchen Oberamtmanns Joſeph Ertel zu Bretten.

Am 7. Oktober 1834 iſt der Großh. Badiſche Oberamtmann Ertel in Bretten, eines der thätigſten Mitglieder unſeres Vereins, an der Ruhr geſtorben.

Wir wollen verſuchen, nur mit ſchwachen Zügen zu beſchreiben, was in dem Herzen derer mit lebendiger Schrift ſteht, welche den Verblichenen näher zu kennen das Glück hatten; wir wollen die bleibenden Denkmale, welche er ſich durch ſeine eigene Handlungen, durch ſein unermudetes ſtilles Wirken geſetzt hat, zur öffentlichen Kunde bringen.

Joſeph Ertel iſt den 11. Juli 1785 in Oberried geboren; ſein Vater, Johann Baptiſt (geb. 15. Mai 1745 † 1812), war Oberjäger bei dem damaligen Fürſt und Abt des fürſtlichen Reichsſtiftes St. Blaſien, Martin II.; ſeine Mutter war eine geborne Franziska Knöbel (geb. 1751 † 1823). In den Schulen ſowohl, als auf der Univerſität zeichnete er ſich durch den größten Fleiß bei herrlichen Talenten und durch eine ſtreng ſittliche Aufführung aus. Er wurde im J. 1810 als Rechtspraktikant recipirt, den 6. März 1819 als Amtsaſſeſſor in Villingen angeſtellt, am 23. Auguſt 1821 in gleicher Eigenſchaft nach Pforzheim verſetzt, und am 21. Mai 1823 zum Bezirksamtmann in Bretten ernannt, wo er im J. 1832 den Charakter als Oberamtmann erhielt.

Er iſt am 4. Februar 1820 als Amtsaſſeſſor in Villingen in den landw. Verein eingetreten.

Rein wie ſeine Sitten, ſo war aufrichtig ſein Herz, unerſchütterlich ſeine Rechtlichkeit. Der Name Ertel war geliebt, geachtet; er war gefeiert. Hunderte betrauern den Verblichenen; Hunderte verloren an ihm einen wohlmeinenden, redlichen Freund, eine kräftige Stütze des Rechts, eine liebevolle Hülfe in bedrängten Lebensverhältniſſen und einen erheiternden Troſt in kummervollen Tagen.

Mit ſolchen Tugenden war der Mann geſchmückt, den wir Mitglied unſers Vereins zu nennen ſtolz ſeyn durften, der mit reger Theilnahme für die Zwecke des Vereins arbeitete, der mit unermüdlichem Eifer Hinderniſſe zu beſeitigen und Schwierigkeiten zu heben ſuchte, an denen ſonſt die ſchönſten und fruchtbarſten Plane geſcheitert wären. Genug der Worte, wo die Thaten ſo laut ſprechen.

Die Gemeinden Sprannthal, Rinklingen, Flehingen, Wöſſingen und Stein verdanken dem Verewigten ihre Baumſchulen, welche theils ganz neu angelegt, theils weſentlich verbeſſert worden ſind. Stein rühmt überdies deſſen Bemühungen um die Veredlung der Rebkultur und Einführung des Liefländer Flachsbaues.

Die Gemeinden Gondelsheim, Flehingen und Bahnbrücken haben durch den Verſtorbenen Viehleihkaſſen erhalten; in Gondelsheim, Ruith, Nußbaum und Flehingen ſind Viehverſicherungsgeſellſchaften entſtanden, und Sprannthal freut ſich über ſeine vervollkommnete Viehzucht, ſeitdem Oberamtmann Ertel eine ſorgfältige Auswahl der Zuchtſtiere angeordnet hat.

In Bretten und Kirnbach blüht die oft empfohlene, in ihren Folgen äußerſt wohlthätige Doppelſpinnerei; in Diedelsheim iſt ein Gemeindebackofen errichtet, und vorausſichtlich wird in kurzer Zeit dieſes gute Beiſpiel nachgeahmt werden. Sickingen ſpricht von dem bewährten Nutzen für die Kultur durch den Verkauf öder Plätze zum Vortheil der erſchöpften Gemeindekaſſe; ebenſo gedenkt Wöſſingen der vortheilhaften Urbarmachung unbebauter Allmendplätze.

Was für die Vertilgung ſchädlicher Feldthiere, beſonders der Mäuſe, geſchehen iſt, darüber können die Gemeinden Kirnbach, Nußbaum, Flehingen, Stein und Zaiſenhauſen gehört werden.

Für Errichtung guter Vicinalſtraßen ſind die Gemeinden Dürrenbüchig, Rinklingen, Bretten, Gölshauſen, Flehingen und Stein zu lebhaftem Danke verpflichtet.

Die Gemeinde Menzingen zählt zwar keine einzelne landwirthſchaftliche Verbeſſerungen auf, aber nie wird ſie den vom Oberamtmann Ertel entworfenen Schuldentilgungsplan vergeſſen, wornach die Schuldenlaſt der Gemeinde durch zweckmäßigen Haushalt von 28,000 fl. bis auf circa 8 bis 9000 fl. herabgekommen iſt. Darin ſtimmen alle Gemeinden überein, daß Oberamtmann Ertel jede Gelegenheit benutzte, den Inhalt des landwirthſchaftlichen Wochenblattes zu verbreiten, die gemachten Vorſchläge zur Ausführung zu empfehlen, polizeiliche Maßregeln anzuordnen, daß er nichts verſäumte, wodurch die Kultur gefördert, der Wohlſtand gehoben werden konnte. Alle Gemeinden beklagen und betrauern deſſen frühen Hintritt.

Ein einfaches Zeichen deutet die Ruheſtätte des Entſchlafenen an; ein bleibendes Denkmal hat ſich der Verewigte ſelbſt in jeder Gemeinde ſeines Amtsbezirks geſetzt.

---

2. Empfehlung zweier Oelfrüchte für Sandgegenden.

Die Aeußerung, welche Einſender dieſes in hieſiger Gegend oft gehört hat, daß ſeit mehreren Jahren der Anbau von Reps und Magſamen nicht mehr gehörig lohne, und Leindotter eine Glücksernte ſey, veranlaßte ihn, verſchiedene Verſuche mit der Gartenkreſſe anzuſtellen, indem dieſe, wenn ihr Samen wirklich ſo ölreich wäre, wie im landw. Wochenblatte von 1834 Nr. 28 angegeben iſt, für Sandgegenden vorzügliche Empfehlung verdiente.

Es wurde in einem Garten, und zwar im ſchlechteſten Theile deſſelben, deſſen Boden reiner Sand von der bekannten, im Rheinthale ſo ziemlich gleichen Unterlage, nachdem er im Winter nur mit etwas Miſtjauche gedüngt worden, ein Platz von 315 □ Fuß am 4. März d. J. mit gefüllter Kreſſe angeſäet. Am 12. Juli ſchon wurde ſie abgeſchnitten und ausgekörnt, und nachdem der Samen noch vierzehn Tage lang zum Eintrocknen gelegen hatte, dieſer gewogen, wobei 6 Pfund 4 Loth, oder 2 Mäßlein 8½ Becher gewonnen worden. Wenn nun nach dem Inhalt des angeführten Blattes 100 Pfund Samen nur 36 Pfund Oel geben, ſo würde der Ertrag von jenem Samen 3 Pfund 13 Loth Oel und hiernach von ¼ Morgen mit 10,000 □ Fuß circa 194 Pfund Samen = 9 Seſter, und 108 Pfund Oel betragen. Ueber-

Digitized by Google

dies kann das 2 — 2½ Fuß lange Stroh als eine kleine in hieſiger ſtreuarmen Gegend nicht zu verachtende Zugabe betrachtet werden. Was die Gartenkreſſe als Oelfrucht weiter empfiehlt, iſt Folgendes:

Sie iſt in Abſicht auf ungünſtige Witterung gar nicht empfindlich. So z. B. wurde eine kleine Ausſaat Anfangs Oktober v. J. gemacht, die den Winter ſehr gut aushielt, indeſſen nur wenige Tage fruher, als die im März geſäete zur Reife kam. Einſender hat ferner nie bemerkt, daß ſie von Inſekten gelitten hätte, welche ſonſt dem Repſe ſchädlich ſind, ausgenommen von Engerlingen, die jedoch auch an vielen andern Pflanzen und noch weit größere Verheerungen anrichteten, ſo wie auch nichts von Mehlthau daran zu bemerken war, der in hieſiger Gegend namentlich dem Magſamen ſo gefährlich iſt. Eben ſo wenig ſtellten ihr Vögel nach, und obwohl in der Zeit ihrer Reife ſchwere Regen fielen und heftige Winde weheten, ſo war doch nicht zu bemerken, daß der Same ausgefallen wäre. Da er mit dem Korn reift, ſo kann das Land nachher wenigſtens noch zu weißen Rüben benutzt werden.

Für diejenigen, welche Luſt haben, größere Verſuche damit zu machen, ſollen hier noch einige Erfahrungen über ſeinen Anbau mitgetheilt werden.

1) Die Kreſſe verlangt einen leichten, klaren und von Unkraut reinen Boden; auch ſoll der Same wo möglich eingewalzt oder auf eine andere Art feſt eingedrückt werden. Es wurde ein kleiner Acker von ſchwererem Boden Anfangs März damit angeſäet, und weil man glaubte, daß der kleine Same durch das Eineggen zu tief unter den Boden kommen möchte, nur auf das geegte Feld geſäet und liegen gelaſſen. Die Folge davon war, daß er nicht aufging, außer in den Fußſtapfen des Säemannes. Am beſten wird man ihn mit der umgekehrten Egge einſchleifen, dann walzen, oder in Ermanglung einer Walze mit einem Brettſtücke feſtſchlagen; ja es möchte wahrſcheinlich rathſam ſeyn, ihn ſelbſt noch einigemal, nachdem er aufgegangen iſt, mit der Walze zu überfahren. Beſonders auffallend war, daß eben jene Stöcke, die in dem abgetretenen Fußwege aufgegangen waren, und über welche, weil man ſie nicht achtete, ſpäter noch ſehr oft gegangen wurde, weit kräftiger und ausgebreiteter waren, auch viel mehr und vollkommneren Samen trugen.

2) Die Kreſſe darf nicht zu dick geſäet werden. Zu dem oben beſchriebenen Stücke im Garten wurden 4 Loth Samen genommen; es wäre aber weniger als die Hälfte hinlänglich geweſen, denn ſie ſtellte ſich ſo dick wie Hanf, blieb dünnſtenglig und der Same klein, daher er auch nicht ſo reichlich ausfiel. Ein einzelnſtehender Stock dagegen bekam einen fingerdicken Stengel und trug 4 Loth ſehr vollkommenen Samen. Wie viel Samen etwa auf ein Viertel Land nöthig iſt, kann aus Mangel an hinlänglicher Erfahrung nicht genau angegeben werden. Der Saatbedarf möchte ſich dem des Dotters gleichſtellen. Die Stöcke breiten ſich etwas mehr aus als der Dotter, ſollen ſich aber beruhren wie der Reps.

Von welcher Beſchaffenheit das Oel iſt, müſſen Verſuche lehren. Zwar hat der friſche Samen einen ſtarken Geruch und ſcharfen Geſchmack, allein ſelbſt das Oel aus Senf wird an manchen Orten zu Salat gebraucht. Ueberdies wäre noch der Verſuch zu machen, ob dem Kreſſenöle, wenn es wirklich einen ſcharfen und ſtrengen Geſchmack erhält, dieſe übeln Eigenſchaften nicht eben ſo benommen werden könnten, wie dem Dotteröle, von dem man ſagt, daß es ſeinen widrigen Geſchmack verliere, wenn man es in Krügen einige Tage in den Boden eingrabe. Jedenfalls wird es zu Brennöl und zu anderem Gebrauche anzuwenden ſeyn, und wo keine anderen Oelfrüchte gerathen, wäre auch dieſes ſchon ein ſchätzbarer Vortheil. Es ſollte den Einſender freuen, wenn im nächſten Jahre größere Verſuche damit angeſtellt, und namentlich auch Mittheilungen über die Menge und Beſchaffenheit des Oeles in dieſen Blättern gegeben werden wollten. Herr Schullehrer Haßler in Linkenheim wird Samen in kleineren Parthien unentgeldlich abgeben.

Die zweite zu empfehlende Oelfrucht iſt der Samen des gewöhnlichen Gartenſalates, welcher das feinſte und wohl-

ſchmeckendſte Oel gibt, das dem ächten Baumöle in Nichts nachſteht. Man wird nun freilich keinen Acker blos mit Salat anpflanzen wollen; allein in Gegenden, wo man viel Welſchkorn baut, würde es wohl lohnend ſeyn, den Salat dazwiſchen zu ſäen, der nicht ſo gar wenig Samen trägt, als man dem erſten Anſcheine nach glauben möchte. So iſt dem Einſender ein Fall bekannt, wornach auf einem einzigen, freilich nicht kleinen Spargelſtücke, ein halbes Malter Salatſamen erzogen worden. Das Ausmachen und Reinigen deſſelben mag zwar ſeine Schwierigkeiten haben. Laſſen ſich aber ja die fleißigen Haardtbewohner die Mühe nicht verdrießen, im Winter Kürbiskerne zu ſchälen, um daraus ein wenig Oel, das noch überdies einen widrigen Geſchmack hat, zu gewinnen, um ſo weniger wird man anſtehen, den Salatſamen zu reinigen, wenn man einmal überzeugt iſt, daß er ein vortreffliches Oel gibt. Wenn jede Haushaltung hieſiger Gegend berechnet, wie viel ſie jährlich für Brenn- und Salatöl ausgibt, ſo zweifelt Einſender nicht, daß ſich viele entſchließen werden, auf Sandäckern Kreſſe und Welſchkornäckern Salat zu pflanzen, um dadurch einen ſo unentbehrlichen Artikel ſich ſelbſt auf wohlfeilem Wege zu verſchaffen.

Linkenheim bei Karlsruhe, den 26. Juli 1835.

Rutz, Pfarrer.

Was der Herr Einſender über den Anbau der Gartenkreſſe und des Salats als Oelpflanzen angeführt hat, ſtimmt ganz mit den auch anderswo darüber gemachten Erfahrungen überein. Wir haben dieſem Aufſatze nichts weiter hinzuzuſetzen, als daß ſich die Reife des Samens der Kreſſe daran erkennen laſſe, wenn ſich Blätter, Stengel und Samenſchoten weißgelb färben, und daß man anderswo das Oel derſelben dem Repsöle weit vorziehe, ja daß es ſogar dem Sonnenblumenöle nicht viel nachſtehen ſoll. Der Erfahrungen über die Benützung jener Pflanzen zu dem in Frage ſtehenden Zweck ſind es indeſſen bis jetzt nur wenige, und es wäre daher um ſo mehr zu wünſchen, daß unter geeigneten Lokalitäten noch weitere ebenſo genaue Verſuche angeſtellt und deren Reſultate bekannt gemacht werden, um hierdurch einmal mit dem Weſen der Sache ganz ins Klare zu kommen. Das Publikum wird indeſſen, wie wir, dem Herrn Einſender für die in der Sache gegebene Anregung durch Mittheilung der vorſtehenden intereſſanten Beobachtungen den gebührenden Dank wiſſen.

Die Redaktion.

---

3. Ueber den Anbau der Luzerne.

(Beſchluß des in Nr. 20 abgebrochenen Aufſatzes.)

Stand in der Fruchtfolge.

Die Luzerne und Eſparſette holen ihre Nahrung hauptſächlich aus dem Untergrunde. Da nun aber dieſer bei deren Anbau mehrere Jahre der atmoſphäriſchen Einwirkung verſchloſſen bleibt, ſo muß ihnen auch die angegebene gute Bodenbearbeitung nothwendigerweiſe vorausgehen.

Auf Erdäpfel darf die Luzerne erſt im dritten Jahre folgen. Durch die vielfältige Bearbeitung des Erdäpfelackers würde der Boden zu leicht *).

Pflege der Luzerne.

Wenn die Luzerne ohne Ueberfrucht geſäet iſt, oder der Landmann mehr auf den Kleewuchs, als auf den Fruchtertrag ſieht, ſo wird der Klee ſo frühe gemähet, als ihn die Senſe halten kann. Es hat dies den Vortheil, daß ſich alsdann die Kraft mehr in die noch ſchwachen Wurzeln zieht, die hierdurch an Stärke gewinnen.

Nach dem erſten Schnitt, oder, wenn die Frucht zur Reife beſtimmt wird, nach der

*) Man vergl. die deßfallſige Anmerkung S. 156 in Nr. 20, welche ſich hierüber näher ausſpricht. In Abſicht auf die Eintheilung der Luzerne in eine ordentliche Feldrotation iſt noch anzuführen, daß letztere, wenn jene geſchehen ſoll, viele Schläge haben muß, einmal deßhalb, weil die Luzerne oft vor dem neunten Jahre auf demſelben Stücke nicht wieder kommen darf, dann aber auch, wenn ihre Benützung längere Zeit mit Vortheil ſtattfinden kann, ſie alſo nicht ſchon nach einigen Jahren wieder umgebrochen werden muß.

Anm. d. Redaktion.

Ernte, iſt der Acker mit circa 10 Seſter Gyps pr. Morgen zu überſtreuen *).

Der letzte Oehmdſchnitt ſoll aber dagegen über Winter ſtehen gelaſſen werden, damit die Wurzeln gedeckt bleiben und ſich nicht verſchwächen, und ſo durch Winterfroſt nicht leiden.

Steht der Klee in einem leichten oder Sandboden, ſo wird er noch vor dem Winter gewalzt. Die Behandlung der Luzerne in den folgenden Jahren hängt hauptſächlich von dem Boden ab, auf dem die Luzerne ſteht.

Der Sandboden, ſo wie eine tiefe Grunderde verträgt ein ſtarkes jährliches Eggen im Frühjahr, beſonders wenn die Luzerne ſchon einige Jahre alt iſt, ſehr gut, und hat beim Luzernebau um ſo eher zu geſchehen, als der Acker blos hierdurch vom Graſe reingehalten werden kann **).

Hierzu wird eine eiſerne oder eine ſcharfe hölzerne ſchwere Egge angewendet. Wenn der Acker wie aufgeriſſen ausſieht, das ſchadet nichts; während das Gras hierdurch vertilgt wird, treibt die Luzerne ſtärker hervor und beſtaudet ſich beſſer. Es iſt gut, den Luzerneacker, in ſoferne er mageren Sandboden hat, mit Jauche zu überführen, welche um ſo vortheilhafter wirken wird, je wärmer der Boden iſt.

*) Die Menge des Gypſes läßt ſich nicht ſo überhaupt beſtimmen, da der Bedarf einzig und allein von ſeiner Beſchaffenheit abhängig iſt. Denn je reiner von erdigen Theilen und je feiner derſelbe gemahlen iſt, um ſo ſtärker wirkt er. Man kann daher in einer Gegend mit einem Centner das Nämliche erreichen, wozu man anderswo vielleicht das Doppelte oder Dreifache nöldig hat. Von recht gutem Gypſe nimmt man in der Regel ſo viel, als man zur Ausſaat von Gerſte oder Roggen auf dieſelbe Fläche nöthig hat. In Beobachtung der Zeit des Gypſens herrſcht eine große Verſchiedenheit. Der Eine gypst, wenn der Klee eben unter der Ueberfrucht hervorkommt, während der Andere erſt nach Aberntung derſelben gypst. Das gewöhnlichere Verfahren beſtedt darin, daß man im Frühjahr, wenn die Luzerne den Boden zu bedecken anfängt, das Gypſen vornimmt

**) Dieſes Eggen iſt nicht allein bei leichtem, ſondern auch bei ſchwerem Boden gut angebracht, überhaupt eine für die Erhaltung der Luzerne unentbehrliche Operation. Anm. d. Red.

Dabei verſteht ſich jedoch von ſelbſt, daß die Jauche nicht zu ſcharf ſeyn darf *).

In dieſſeitiger Gegend vertragen viele Felder das Eggen nicht, weil oft mit einem Schuh tiefem Grunde ſich ſchon Kalkſteinunterlagen zeigen, wobei eine ſchwere Egge bis unter die Wurzeln gehen, und ſomit die ganze Pflanzung angreifen und höchſt nachtheilig wirken würde **).

Im Frühjahr geſchieht es nicht ſelten, daß beim öfteren Auf- und Zugefrieren der Boden ſich bläht; es würde daher gefehlt ſeyn, wenn man noch eggen wollte. Die Walze iſt dagegen hier das Werkzeug, das ſeine Dienſte thut.

Zum Eggen und Walzen muß auf eine günſtige Witterung und auf einen gehörigen Feuchtigkeitsgrad geſehen werden. Wenn demnach eine günſtige Zeit und Witterung für dieſe Arbeiten eintritt, ſo darf ſie nicht unbenützt gelaſſen werden.

Hat der Luzerneacker eine angemeſſene Vorbereitung erhalten, ſo braucht er in der Folge wenig Dünger. Dieſe ſoll gerade durch die Vorbereitung des Feldes ſo viel wie möglich entbehrlich gemacht werden, indem die Vegetation des Unkrautes durch das Düngen befördert, und dieſes alſo auf Koſten der Luzerne ſelbſt ginge. Etwas magerer Boden ſoll jedoch — inſofern der Acker nicht graſig iſt — wenigſtens alle zwei Jahre mit Gülle übergoſſen werden. Von beſonderer guter Wirkung iſt aber das Ueberführen der Luzerne mit Grunderde, wenn ſie einmal mehrere Jahre alt iſt. Niemand wird es bereuen, einige Tage des Jahres hierzu verwendet zu haben. Die Gelegenheit, ſolche Erde zu bekommen, bietet ſich überall dar, auf Allmenden, von aufgeworfenen Waſſer- und Abzugsgräben ꝛc. Aſche und Aſchenabgang ꝛc. thun ebenfalls gute Wirkung.

*) Pfudl, Jauche oder Gülle müſſen immer abgegohren haben, wenn ſie ohne Nachtheil auf Pflanzen gebracht werden wollen.

**) Für Boden, der ſo leicht iſt, daß die Egge die Wurzeln der Luzerne erreichen kann, die demnach nicht ſehr in die Tiefe gedrungen ſeyn können, paßt der Luzernebau nicht, und es trägt an einem ungünſtigen Erfolge nicht das Eggen, ſondern der Boden ſelbſt die Schuld. Anm. d. Redaktion.

Digitized by Google

Kalk und Gyps haben, als mineraliſche Stoffe, zwar keine eigentliche düngende Kraft, ſie ziehen aber die befruchtenden Theile aus der Erde und aus der Luft an ſich, und befördern dadurch das Wachsthum der Pflanzen.

Das Gypſen im zweiten Jahre geſchieht wie beim rothen Klee in der nämlichen Zeit und Art, und iſt eben ſo wirkſam wie bei jenem. Der Gyps wirkt am ſtärkſten, wenn er auf den Thau ausgeſtreut wird, ſo daß alsdann der Staub ſich auf die Blätter anſetzt und daran feſtgehalten wird.

Das Kalken iſt ebenfalls ſehr wirkſam, wird aber nur zur Herbſtzeit vorgenommen, und geſchieht auf folgende Art: Man bringt den ungelöſchten Kalk — auf den badiſchen Morgen circa ein Faß — auf einen Haufen, und übergießt ihn mit ſo viel Waſſer, daß er zu einem feinen Pulver zerfällt, nicht aber zu Teig wird, und er alſo noch in ſeinem ätzenden Zuſtande bleibt. Hierauf wird er ſogleich auf den Acker ausgeſtreut. Dieſe Arbeit hat allerdings etwas Beſchwerliches, und man muß ſich dabei nach dem Winde richten.

Der Kalk wirkt am ſtärkſten und zerſtörendſten auf Inſekten, Ackerſchnecken, Würmer ꝛc.

Auch das Abſteinen verdient hier erwähnt zu werden. Daſſelbe muß theils ſchon vor der Saat, theils gleich in den erſten Tagen nach derſelben, jedenfalls aber immer vor Anwendung der Walze, vorgenommen werden. Im erſten Jahre werden nur die gröbſten Steine weggenommen, und in den folgenden Jahren die übrigen.

Sobald der Samen anfängt zu keimen, iſt das Steinen abzuſtellen, weil die unter den Steinen hervorkommenden, durch letztere bis daher geſchützten Keime nothwendig Schaden leiden müßten, wenn ſie der Sonnenhitze, dem Froſt ꝛc. nun auf einmal bloßgeſtellt würden.

Samengewinnung.

Der Samen wird wie vom rothen Klee gewonnen, iſt aber nicht ſo ergiebig, und daher gewöhnlich theurer als jener. Die Samenreife greift die Pflanzen ſehr hart an; man hat den Samen von jenem Klee zu nehmen, der bald umgebrochen werden ſoll. Gewöhnlich iſt der zweite Schnitt der beſte *).

Zum Schluſſe muß ich noch die Worte des größten Oekonomen Thär anführen: „Ein gut beſtaudenes und ſich durch Anlage immer erneuerndes Luzernefeld gibt einer Wirthſchaft einen hohen Schwung und kann den Wieſenmangel völlig und ſicher erſetzen; keine Wieſe gibt den Ertrag bei gleicher Fläche, wie die Luzerne, und ſelten gibt ſie ihn ſo ſicher **).

Löffingen im Februar 1835.

Zahn,
Oberlehrer u. Mitglied d. l. Vereins.

---

3. Ein Wort über landw. Vereine, insbeſondere über den Bezirksverein in Offenburg.

Die Entſtehung landw. Vereine haben wir der neueſten Zeit zu verdanken, wo man überhaupt die Wichtigkeit einer wiſſenſchaftlichen Vorbildung in allen Gewerbszweigen erkannt hat. Wie die Erfahrung in allen bereits civiliſirten Ländern beſtätigt, ſind landw. Vereine ein wirkſames Mittel, Nachdenken und Wetteifer über Gegenſtände der Landwirthſchaft zur Nachahmung allgemein zu verbreiten.

In früherer Zeit, wo man blos die mechaniſchen Beſchäftigungen des Ackerbaues zum Betriebe für hinreichend hielt, konnte freilich keine Idee zu ſolchen Vereinen entſtehen, wo man irrigerweiſe glaubte, daß keine Vorbildung dazu gehöre, daß ſelbſt der einfältigſte, zu keinem andern Geſchäft taugliche Menſch, wenn er nur den Pflug dirigiren, den Miſtwagen leiten, und allenfalls die Aufſicht über rohe Arbeiter führen kann, zum Landwirth oder Oekonomen fähig ſey. Allmählig überzeugte man ſich, daß

*) Die Samenerzeugung iſt bei der Luzerne weniger gefährdet, als bei dem Klee. Es iſt gut, den Samen nicht mehreremal auf derſelben Stelle zur Reife kommen zu laſſen, da die Pflanzen dadurch allzuſehr erſchöpft würden. Anm. d. Redaktion.

**) Warum der Verfaſſer einen der wichtigſten Theile des Luzernebaues, nämlich die Benützung und den Ertrag derſelben hier nicht abgehandelt hat, iſt uns nicht bekannt geworden. Vielleicht finden wir in der Folgezeit Gelegenheit, hierauf zurückzukommen. Anm. d. Red.

Digitized by Google

der Ackerbau das wichtigſte Gewerbe ſey, von deſſen Wohl auch das der übrigen abhänge. Der unvergeßliche Karl Friedrich ſuchte daher, von dieſem Grundſatze ausgehend, das Augenmerk ſeines Volkes auf die Benutzung der von der Erde unmittelbar angebotenen Güter — zum Betrieb der Landwirthſchaft hinzuleiten, und ging auch überall mit dem beſten Beiſpiel einer rationellen Wirthſchaft ſeinen Unterthanen voran, wie jetzt ſeine Söhne dem Fußpfade ihres höchſtſeligen Vaters folgen.

Daß eine mechaniſche Thatkraft zum Betriebe der Landwirthſchaft erforderlich ſey, iſt ganz richtig; daß aber zum glücklichen Betriebe ein rationelles Verfahren nöthig ſeyn könne, zu dieſer Anſicht konnte man ſich nicht erheben. Dieſe richtige Anſicht wird nunmehr allgemeiner, und dennoch gibt es noch Kurzſichtige genug, die nicht begreifen können, daß man landw. Vereine bildet, da der Betrieb der Landwirthſchaft doch nichts anderes, als ein mechaniſches, keine beſondere Ueberlegung, kein Nachdenken erforderndes Gewerbe ſey. Erſt in der neueſten Zeit ſieht man dieſes Vorurtheil ſchwinden gegen dieſe bisher zu niedrig gehaltene Beſchäftigung, ſeitdem auch wiſſenſchaftlich gebildete Männer und überhaupt die höheren Stände praktiſchen Landbau treiben.

Wir ſehen in Offenburg einen landw. Bezirksverein entſtehen, als eine freie Privatanſtalt, ohne Zwang und läſtige Bedingungen. Die Regierung wird ſolchen gewiß unterſtützen, was ſie bisher bei den übrigen Vereinen nicht unterlaſſen hat, die nun auch in ihrer vollen Wirkſamkeit ſind; insbeſondere, wenn Männer, eingenommen für das landw. Intereſſe, zum guten Beiſpiel für Andere, ihre Wirthſchaften nach rationellen Grundſätzen einrichten und ſchon eingerichtet haben.

Das Entſtehen dieſes Bezirksvereins wird unter den Landwirthen hieſiger Gegend um ſo mehr Anklang finden, weil ſich die Wirkſamkeit deſſelben auf Berathung über Verbeſſerungen im landw. Gewerbsbetriebe auf einen nicht zu ausgedehnten Diſtrikt erſtreckt, der aber immer noch groß genug iſt, um Vorurtheile in der landbauenden Klaſſe zerſtreuen zu können. Man hat nämlich eingeſehen, daß Provinzialvereine für ihren Wirkungskreis zu groß ſind, und viele Vereinsmitglieder wegen Entlegenheit des Verſammlungsortes bei Berathung über wichtige Gegenſtände nicht erſchienen.

Der Zweck dieſes Vereins wird kein anderer ſeyn, als ſich über Verbeſſerungen im Gewerbsbetriebe zu berathen, Verſuche anzuſtellen, gemeinfaßliche Vorſchläge zu machen, und für gewiſſe gemeinnützige Unternehmungen Preiſe zu ertheilen. Den mannichfachen Nutzen eines ſolchen Vereins von rationellen Landwirthen wird wohl Niemand verkennen, da nur ſie im Stande ſind, über Lokalitätsverhältniſſe in Hinſicht auf Cultur, Verbeſſerung ꝛc. ein richtiges Urtheil zu fällen. (Landw. Wochenblatt vom 5. Juni 1835, Nro. 23.) Dies wird in Offenburg um ſo mehr der Fall ſeyn, da es hierorts, ſo wie in der Umgegend, nicht an Vorbildern der rationellen Ausübung des landw. Gewerbsbetriebs fehlt, und man ſolche Männer aufzählen kann, die neben ihrer wiſſenſchaftlichen Bildung zugleich wohlhabende Landwirthe ſind, kunſtmäßig eingerichtete Güter beſitzen, zu großartigen Unternehmungen jederzeit bereit ſind, und die Koſten nicht ſcheuen, ſchlecht kultivirte Ländereien zu beſſerer Cultur vorzubereiten.

Unter ſolchen Auſpicien mag der hieſige Bezirksverein aufblühen, und in Bälde in ſeinem Wirken den übrigen gleich kommen, hauptſächlich wenn diejenigen erprobten Landwirthe mitzuwirken ſuchen, welche dem Vereine bis jetzt noch nicht beigetreten ſind.

Wo Wohlſtand herrſcht, wie in hieſiger Gegend, wo Viele auf die Gelegenheit, ſich nutzbares Eigenthum zu erwerben, aufmerkſam ſind, da werden die landwirthſchaftlichen, ſo wie die übrigen Gewerbe ſchnell und leicht gedeihen. Eine ſichere Folge des ermunterten Landbaues wird ſeyn, daß mehr freie Dienſte geſucht und bezahlt werden, weil ſich die Bedürfniſſe des zu größerm Wohlſtande gelangten Landwirths mehren, und mehr Hände in dieſer Gegend in den Produkten der Induſtrie ſich beſchäftigen.

(Aus Nro. 29 d. Offenburger Wochenbl.)

Digitized by Google

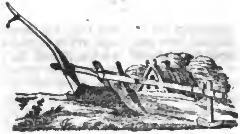
Landesprodukten-Preiſe.

Vom 21. bis 28. Juli 1835.

Marktorte.	Weizen, das Malter.		Kernen, das Malter.		Korn, das Malter.		Gerſte, das Malter.		Dinkel, das Malter.		Haber, das Malter.		Heu, der Centner.		Kornſtroh, à 100 Bund.		Kartoffeln, der Seſter.		Hanf, gehechelt, der Centner.		Hopfen, der Centner.		Mohnſamen, das Malter.		Reps, das Malter.		Weißmehl, das Pfund.	
	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Conſtanz	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ueberlingen	—	—	9	36	4	55	3	50	—	—	3	26	1	—	—	—	—	5	—	—	—	—	—	—	15	—	—	8
Radolphzell	—	—	8	40	4	20	5	15	—	—	4	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	12	—	—	—
Möskirch	—	—	8	40	5	10	5	15	3	15	3	30	1	30	—	—	—	6	33	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Stockach	—	—	8	33	—	—	—	—	—	—	3	30	1	20	20	—	—	6	—	—	—	—	—	—	13	30	—	—
Engen	—	—	9	20	—	—	5	15	—	—	—	—	1	12	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Bonndorf	9	10	—	—	6	40	5	50	—	—	4	20	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Löffingen	—	—	9	10	6	—	5	30	—	—	4	30	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Villingen	—	—	9	38	—	—	5	20	—	—	4	35	—	54	—	—	—	6	36	—	—	—	—	—	—	—	—	3
Rheinheim	—	—	9	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lörrach	—	—	10	34	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Müllheim	10	30	—	—	6	30	6	30	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Staufen	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Freiburg	10	40	—	—	5	40	5	20	—	—	5	40	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Emmendingen	10	30	—	—	6	—	—	—	—	—	5	—	1	30	—	—	—	12	—	—	—	—	22	30	19	—	—	5
Endingen	9	50	—	—	5	30	5	—	—	—	5	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	7
Ettenheim	9	20	11	—	5	30	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lahr	9	52	10	37	6	4	6	—	—	—	5	35	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Wolfach	10	40	10	20	7	20	6	40	—	—	5	—	1	—	—	—	—	14	—	—	—	—	25	—	—	—	—	—
Gengenbach	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Offenburg	9	8	11	—	6	16	—	—	—	—	5	18	1	24	18	—	—	8	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Oppenau	—	—	11	12	7	—	—	—	—	—	—	—	1	12	11	—	—	18	45	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Oberkirch	8	30	9	20	6	—	4	30	—	—	5	—	1	—	14	—	—	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Achern	—	—	—	—	6	—	4	18	4	12	—	—	1	12	15	—	—	8	30	—	—	—	17	—	17	—	—	4
Bühl	10	—	10	30	5	30	—	—	4	30	5	24	1	30	24	—	—	12	36	—	—	—	—	—	—	—	—	5
Baden	10	—	10	36	6	40	6	20	4	15	5	24	1	48	18	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5
Gernsbach	9	30	10	40	7	45	6	50	4	25	5	24	—	—	—	—	—	14	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Raſtatt	9	30	10	36	7	10	6	40	—	—	5	20	—	—	25	—	—	12	33	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Karlsruhe	10	45	10	40	—	—	7	—	—	—	5	48	1	10	16	—	—	20	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5
Pforzheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Durlach	9	—	9	18	6	—	5	30	—	—	4	36	1	20	16	—	—	20	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5
Bruchſal	—	—	9	30	5	40	5	30	—	—	4	30	—	—	—	—	—	—	—	—	24	—	—	—	15	—	—	—
Mannheim	8	14	—	—	5	10	4	44	3	31	5	7	1	30	12	20	—	24	—	—	20	—	—	—	16	15	—	—
Heidelberg	8	15	8	13	5	30	4	13	4	2	4	45	1	11	13	20	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Mosbach	—	—	7	54	—	—	—	—	3	24	—	—	—	—	25	—	—	—	—	—	—	—	—	—	20	—	—	—
Wertheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Durchſchnitt	9	38	9	47	6	1	5	31	3	57	4	49	1	17	17	31	—	12	35	30	22	—	21	30	15	58	—	5
Heilbronn	8	28	8	28	4	51	3	46	4	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Mainz	8	42	—	—	5	45	4	47	5	44	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Schaffhauſen	—	—	8	54	—	—	5	35	—	—	4	26	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Druck von G. Braun.

N: 32. 1835.



Karlsruhe 7. Auguſt.

Landwirthſchaftliches Wochenblatt
für das
Grosherzogthum Baden.

Herausgegeben von der Centralſtelle des landwirthſchaftlichen Vereins.

Inhalt: 1) Ueber die Aufbewahrung des Holzes. 2) Einige Erfahrungen im Feldbau, von Freiherr von Babo. (Beſchluß.) 3) Empfehlung des Gypſes von Au, Landamts Freiburg. 4) Gebackenes Brod vor Schimmel zu bewahren. 5) Ernteberich von Eppingen. 6) Hauswirthſchaftliche Gegenſtände. 7) Literariſche Ankündigung. 8) Landesproduktenpreiſe

1. Ueber die Aufbewahrung des Holzes.

Faſt allenthalben, namentlich aber in den Dörfern, ſieht man, daß durch unzweckmäßiges Aufbewahren des Holzes, ſowohl des Nutz- als Brennholzes, ſehr viel verſchwendet wird.

Die zu Bauholz beſtimmten Stämme liegen oft mehrere Monate lang an den Straßen oder in den Höfen auf der bloßen Erde, ohne daß ſie entrindet oder beſchlagen wären. Die Handwerkshölzer, namentlich die Hölzer für Wagner, Dreher, Schreiner und Kufer, werden zwar gewöhnlich ſorgfältiger behandelt, doch gibt es auch manche Handwerker, welche theils aus Mangel an Einſicht, theils aber auch aus Gleichgültigkeit ihre Hölzer gerade in dem Zuſtand, wie ſie aus dem Walde kommen, vom Frühjahr an den ganzen Sommer hindurch unbearbeitet auf der Straße liegen laſſen. Das Brennholz endlich, ſowohl das Scheiter- und Prügelholz als das Reißach, wird noch weniger zweckmäßig behandelt. In den meiſten Fällen wird es, wenn es im April oder Mai vom Walde herbeigeführt wird, vor den Häuſern aufgeſetzt, und bleibt ſo bis zum Herbſt oder Winter ſtehen, wo es dann erſt zuſammengeſägt, aufgeſpalten und unter Dach gebracht wird. Damit glauben die meiſten Landleute das Ihrige gethan zu haben, wenn ſie nur das Holz den Winter über im Trockenen haben.

Die Nachtheile, welche aus dieſer Behandlungsweiſe des Holzes hervorgehen, beſtehen im Allgemeinen bei den Nutzhölzern in verminderter Brauchbarkeit und Dauer und bei dem Brennholz in verminderter Brennkraft.

Was insbeſondere das Bauholz betrifft, ſo iſt bekanntlich dasjenige am dauerhafteſten, welches vor dem Verbauen möglichſt vollſtändig ausgetrocknet iſt, weil es in dieſem Zuſtande weder durch Wurmfraß, noch durch den laufenden Schwamm leidet. Dieſe Austrocknung iſt aber nicht möglich, wenn die Luft nicht allenthalben gleichförmig auf das Holz wirken kann. Wenn es daher auf der bloßen Erde liegt, ſo kann es auch nur auf der oberen Fläche aus-

Digitized by Google

trocknen, denn die untere unmittelbar auf der Erde liegende Seite kann natürlich nicht austrocknen, weil keine Luft dazwiſchen hindurchſtreichen kann, und die Erde immer durch Regen feucht erhalten wird. Eben ſo geht auch die Austrocknung äußerſt langſam und unvollkommen von Statten, wenn das Bauholz in der Rinde liegen bleibt. Bei dem in der Saftzeit oder im Laub gefällten Holz iſt das Schälen ſogar durchaus nöthig, indem ſonſt die darin befindlichen Säfte in Gährung gerathen und das Stockigwerden des Holzes herbeiführen, wodurch es dann außerordentlich an ſeiner Güte und Dauer verliert.

Das Handwerksholz muß vor der Verwendung ebenfalls ſorgfältig ausgetrocknet ſeyn, wenn es nicht nach der Verarbeitung noch Veränderungen erleiden ſoll, die höchſt nachtheilig ſind. Das unvollſtändig ausgetrocknete Handwerksholz ſchwindet nämlich noch im verarbeiteten Zuſtand und bekommt ſchädliche Riſſe, oder es wirft ſich, d. h. es verändert ſeine vorherige Form und krümmt ſich, oder wird es vom Holzwurm angefallen und zerſtört. Jede Art der Aufbewahrung, welche der vollſtändigen und gleichmäßigen Austrocknung deſſelben hinderlich iſt, alſo namentlich das Liegenlaſſen der rohen Stämme auf der Straße, wirkt mithin nachtheilig auf ſeine Brauchbarkeit.

Auch das Brennholz liefert beim Verbrennen um ſo mehr Hitze, je vollſtändiger es vorher ausgetrocknet war. Das grüne oder feuchte Holz liegt bekanntlich längere Zeit im Feuer, ehe es ſich entzündet, die darin befindlichen wäſſerigen Theile gehen zuerſt in Form von grauen Dämpfen weg und erſt, wenn es durch die Hitze des Feuers gehörig trocken geworden iſt, fängt es ſelbſt an, mit heller Flamme zu brennen. Es wird dabei nicht nur viele Wärme zum Verdampfen der im grünen Holz befindlichen Feuchtigkeit unnöthig verbraucht, ſondern es gehen auch viele von den dichteren Saftbeſtandtheilen des Holzes, welche außerdem zur Ernährung des Flammfeuers hätten dienen können, zugleich als Rauch fort, und es liefert deßwegen grünes oder feuchtes Holz bei weitem weniger Wärme, als trockenes. Oft ſieht man aber auch, daß ſcheinbar trockenes Holz dennoch nicht lebhaft brennen will, und daran iſt dann gewöhnlich auch die Art der Behandlung und Aufbewahrung Schuld. Wenn es nämlich nicht zeitig genug aufgeſpalten, oder wenn es an einem dumpfen Ort aufbewahrt wird, ſo kommen die im Holz befindlichen Saftbeſtandtheile leicht in Gährung, und es wird ſtockig oder es erſtickt. Dieſer Zuſtand, welcher die Brenngüte des Holzes ſehr bedeutend vermindert, gibt ſich meiſtens ſchon durch das äußere Anſehen deſſelben zu erkennen, indem überall auf der Oberfläche, wo keine Rinde iſt, und unter der Rinde ſelbſt bläuliche Stockflecke zu bemerken ſind, die dem Holz ein Ausſehen geben, als ob es mit einer ſchwarzbläulichen Farbe geſpritzt wäre. Nicht alle Holzarten ſind dem Stockigwerden gleich ſtark unterworfen; am nachtheiligſten verhalten ſich in dieſer Beziehung die Erle, Birke, Hainbuche und Buche. Noch iſt eines Nachtheils zu erwähnen, der durch unzweckmäßige Aufbewahrung des Brennholzes herbeigeführt wird. Bekanntlich beſitzt das geflößte Holz eine faſt um den vierten Theil geringere Brennkraft, als das ungeflößte, was daher kommt, daß ein Theil der im Holz befindlichen verdichteten Saftbeſtandtheile, welche zur Wärmeentwicklung ſo weſentlich beitragen, durch das Waſſer aufgelöst und ausgezogen oder ausgelaugt wird. Ein ſolches Auslaugen findet auch, jedoch nur in geringerem Maße, ſtatt, wenn das Holz, im Freien aufgeſetzt, durch öftere ſtarke Regengüſſe durchnäßt wird.

Die hier geſchilderten Nachtheile laſſen ſich, abgeſehen von allen künſtlichen Methoden zum Austrocknen der Nutzhölzer, ſehr bedeutend vermindern, wenn folgende Regeln bei Behandlung und Aufbewahrung des Holzes in Anwendung gebracht werden:

1) Alles zu Bauholz beſtimmte Holz iſt ſo bald als möglich nach dem Fällen entweder zu entrinden oder leicht zu beſchlagen, oder (bei ſtarken Stämmen) zu ſchneiden, und an einem ſonnigen, luſtigen Orte, der übrigens nicht nothwendig bedeckt ſeyn muß, auf Unterlagen von Stein oder von Holz aufzubewahren. Das Entrinden oder Beſchlagen muß um ſo bälder

geſchehen, je ſaftreicher das Holz zur Zeit der Fällung war; bei dem in der Saftzeit gefällten Holz muß es deßwegen unmittelbar auf das Fällen folgen. Nur diejenigen Bauhölzer, welche unter Waſſer oder in die Erde zu liegen kommen, wie z. B. die Hölzer zum Brücken- und Wehrbau und die Brunnenteichel, machen hievon eine Ausnahme; dieſe werden entweder gleich nach dem Fällen grün verbaut, oder wenn die Umſtände deren alsbaldige Verwendung nicht erlauben, unter Waſſer verſenkt, wobei übrigens darauf zu ſehen iſt, daß ſie nicht auf dem Waſſer ſchwimmen und mit der Luft in Berührung kommen, weil dadurch ſchädliche Riſſe entſtehen.

2) Die Handwerkshölzer ſind je nach ihrer Stärke und Beſchaffenheit bald nach der Fällung ſtreifen- oder plätzigweiſe von der Rinde zu befreien, oder im Groben zuzurichten und zu ſpalten, oder mit der Säge zu trennen und in dieſem Zuſtand an einem vor der Sonne geſchützten und wo möglich bedeckten, dabei aber luftigen Ort aufzubewahren, wo ſie dann allmählig austrocknen, ohne ſtarke Riſſe zu bekommen. Um die Austrocknung gleichförmig zu bewirken, müſſen die einzelnen Stücke ſo aufgeſchichtet werden, daß der Luftzug überall in gleichem Maße wirken kann.

3) Das Brennholz iſt, ſobald es aus dem Walde kommt, bis zu dem ſtärkeren Reißach herab, ſogleich zu ſägen und aufzuſpalten und entweder ganz unter Dach zu bringen, oder, bei beſchränktem Raum, im Freien auf 1 bis 2′ hohe Lager zu ſetzen und oben mit einer Bedeckung von Stroh, Schilf oder alten geringen Brettern zu verſehen. Die erſtere Art der Aufbewahrung iſt der letzteren in allen Fällen vorzuziehen, wo der erforderliche Raum vorhanden iſt, es ſind aber in den Gebänden nur ſolche Plätze zu wählen, welche trocken und luftig ſind. Dumpfe und feuchte Aufbewahrungsorte verhindern die Austrocknung und bewirken wohl gar das Verſtocken des Holzes. Das ſchwächere Reißach ſollte nie länger als ein Jahr aufbewahrt werden, weil es nicht von der Rinde befreit oder geſpalten werden kann und daher bei längerem Liegen an ſeiner Brennkraft verliert.

Wie viel Holz könnte erſpart werden, wenn die hier angegebenen einfachen Mittel zur Erhöhung der Brauchbarkeit des Holzes allenthalben in Anwendung kämen, und wie viel wird dagegen noch verſchwendet! Immer hört man Klagen über Holzmangel und Holztheurung, und doch ſieht man noch ſo wenig Sinn für Holzerſparung und zwar für eine Holzerſparung, die keine koſtſpielige Einrichtung, ſondern nur die ohnehin nöthige Arbeit, dieſe jedoch zur rechten Zeit, erfordert. Möchten doch Alle die Wichtigkeit dieſes Gegenſtandes recht beherzigen, und möchten namentlich die Ortsvorſtände durch Beiſpiel und Belehrung der Holzverſchwendung durch ſorgloſe unzweckmäßige Aufbewahrung zu ſteuern ſuchen.

(Aus dem Wochenblatte für Land- und Hauswirthſchaft, Gewerbe und Handel.)

2. Einige Erfahrungen im Feldbau, von Frhr. v. Babo.

(Beſchluß.)

4) Um das Abfreſſen der jungen Rübenpflänzchen durch die Raupen zu verhüten, verſuchte ich Mehreres. Da Alles, ſelbſt das Ableſen ohne Erfolg blieb, da die Wiederholung des Letzteren zu koſtſpielig ward, ſo kam ich auf den Gedanken, die Raupen durch Walzen zu erdrücken, und verſchaffte mir dazu eine ziemlich ſchwere Walze. Bei dieſer Operation wurden die Raupen wirklich am vollſtändigſten zerſtört, aber auch die Rübenpflanzen ſo ſehr zugerichtet, daß die Blättchen zerquetſcht am Boden lagen, und ich dieſer anſcheinenden Verwüſtung durch Abführen der Walze Einhalt thun ließ. Nach einigen Tagen fand ich aber dieſe mißhandelten Pflanzen aufrecht und viel ſchöner daſtehend, als die auf dem noch nicht gewalzten Theile des Ackers, auf welchem die Raupen ſich immer mehr ausgebreitet hatten.

Die Walze ward wieder hervorgeholt, das ganze Feld noch einmal damit bearbeitet, und nur allein hierdurch dem Raupenfraße geſteuert, während dieſe Behandlung den Rüben ſelbſt eher vortheilhaft als ſchädlich zu ſeyn ſchien.

Digitized by Google

Im Oberlande ſollen die Rübenfelder gewöhnlich gewalzt werden, hier kennt man dieſe Behandlungsart nicht; nur der Zufall führte darauf, um ſo erwünſchter wäre es, von dorther etwas Näheres darüber zu erfahren.

5) Auch über das Verpflanzen der Rüben aus Beeten auf den Acker wurden Verſuche angeſtellt. Die ſtärkeren Rübenpflanzen wuchſen alle leicht an, und gaben ſchöne, jedoch nicht größere Rüben, als die unmittelbar geſäeten. Wenn man die Koſten des Setzens anwenden will, ſo ſcheint es vortheilhafter, Pflanzen von Erdkohlreps*) zu ziehen. Dieſe geben, in die Stoppelfelder eingeſetzt, einen den Weißrüben nicht nachſtehenden Ertrag, während ihre Qualität bei weitem vorzüglicher iſt. Dieſe Erdkohlrabi gehen unter dem Namen Turnips [Rotabaga**)] und ſchwediſche Rübe. Ich habe alle dieſe Sorten nacheinander gebaut, aber keinen Unterſchied darunter gefunden.

6) Im vorigen Jahre wurden von unſerer dirigirenden Abtheilung Samen von 17, aus England erhaltenen Turnipsarten vertheilt. Begierig, den Unterſchied zwiſchen dieſen und unſeren Rüben kennen zu lernen, wurden ſie ſogleich im Garten angeſäet, und alsdann auf ein gedüngtes Feld ausgeſetzt. Es ergaben ſich dabei folgende Beobachtungen:

a) Es kamen unter der Benennung Turnips ſowohl mehrere Sorten von Erdkohlrabi, als auch verſchiedene Varietäten einer von der unſrigen etwas verſchiedenen Rübenart vor, ſo daß dieſer Name durchaus nicht eine einzelne Rübenart zu bezeichnen ſcheint.

b) Die unſerer Stoppelrübe mehr ähnliche Pflanze iſt von dieſer doch auffallend verſchieden, ward ſchon vor ungefähr ſechs Jahren in hieſiger Gegend mehrfältig angebaut, aber wieder aufgegeben. Sie ſcheint in der Mitte zwiſchen unſerer Stoppelrübe und dem hier häufig gebauten Rübenreps zu ſtehen, hat kleinere Rüben, aber größere, hellere, ſchärfer ausgeſchnittene Blätter, als dieſe, ebenſo viel mehr und ſtärkeres Gewürzel. Die Rübe ſelbſt, beſonders die der gelben Arten, iſt zum Eſſen ſehr zart und fein, für unſere hieſigen Verhältniſſe ſcheinen aber die einheimiſchen Rübenarten zum Viehfutter vortheilhafter zu ſeyn, da ſich dieſe weit beſſer zum Einbau auf die Stoppeln eignen, und alsdann eine dickere Rübe mit weniger Kraut und Gewürzel liefern. Will man aber ein Feld für die ganze Sommerzeit zum Rübenbau benutzen, ſo hat die Runkelrübe entſchieden den Vorzug. Es wäre intereſſant, zu erfahren, ob unſere Stoppelrübe in England nicht bekannt iſt, und warum, wenn dies der Fall, der Bau der ſogenannten Turnips vorgezogen wird. Daß beide Arten jedoch eigenthümlich und nicht etwa durch Boden oder Cultur von einander abweichende Spielarten ſind, ſcheint der Anbau der weißen Turnips vor mehreren Jahren in hieſiger Gegend zu beweiſen, indem ſich dieſelbe immer als beſondere Abart neben den Stoppelrüben erhielt.

Weinheim im Mai 1835.

L. v. Babo.

---

*) Der Samen derſelben wird Ende Mai geſäet, die Pflanzen nach der Ernte auf die Storpelfelder geſetzt.

**) Das landw. Publikum wird auf einen ſpäteren Aufſatz über die Rotabaga verwieſen, aus welchem daſſelbe entnehmen kann, daß Rotabaga keine Erdkoblrabi ſind Zu gleichem Behufe ſtehen im Herdſte Rotabaga aus dem Garten der Centralſtelle zu Dienſten

Die Direktion der Centralſtelle.

3. Empfehlung des Gypſes von Au, Landamts Freiburg.

Die Gypsgrubengeſellſchaft in Au hat an die Centralſtelle des landwirthſchaftlichen Vereins Proben von Gütergyps aus der von ihr zu Au, Landamts Freiburg, ſeit Kurzem angelegten Grube eingeſandt. Dieſe ließ ſie einer Unterſuchung unterwerfen, bei der ſich der Gyps als ein ganz gutes, durch große Reinheit ausgezeichnetes, Produkt herausſtellte, ſo daß er zu den beſten Gypſen des Landes gezählt werden kann, was ſich

Digitized by Google

auch ſchon durch ſeinen ſehr günſtigen Einfluß auf die Vegetation bewährt hat.

Indem wir daher keinen Anſtand nehmen, den Gyps von Au dem Publikum hiermit zu empfehlen, bemerken wir noch, daß die fragliche Grubengeſellſchaft die Gegend von Krotzingen bis Lahr mit Gyps verſehen zu können glaubt.

Schließlich können wir nicht unerwähnt laſſen, daß die Anlage jener Grube mit mehr als gewöhnlichen Schwierigkeiten und Koſten verbunden geweſen iſt, und deßhalb auch die von der Geſellſchaft bei Verfolgung ihres Unternehmens an den Tag gelegte große Beharrlichkeit eine um ſo rühmlichere Erwähnung verdiene, abgeſehen davon, daß ſie durch ihr Unternehmen zu Förderung eines nicht unwichtigen Zweiges des landwirthſchaftlichen Betriebs weſentlich beigetragen hat.

Karlsruhe, den 14. Juli 1835.

Die Direktion:

Frhr. v. Ellrichshauſen.

vdt. C. Zeller.

4. Gebackenes Brod vor Schimmel zu bewahren.

Das landwirthſchaftliche Wochenblatt vom 23. Januar 1833. Nro. 4 enthält eine Belehrung, wie man gebackenes Brod vor Fäulniß oder Schimmel bewahren kann. Dieſe war mir um ſo willkommener, als das Brod, welches für meine mittelmäßige Haushaltung gebacken wird, gewöhnlich ſchon nach einigen Tagen, beſonders im Sommer, nicht nur ſchnell vom Schimmel ergriffen, ſondern auch ſehr hart zu werden pflegt.

Um nun mit dem in jenem Blatte vorgeſchlagenen Mittel einen Verſuch zu machen, wartete ich bis zur jetzigen Jahreszeit zu, indem ich ſolche hiezu vorzugsweiſe geeignet hielt.

Ein von mir unternommener vergleichender Verſuch wurde nun in der Art angeſtellt, daß ich von 8 friſch gebackenen Laiben Brod die Hälfte nach bisheriger Weiſe, die andere Hälfte aber auf die in jenem Blatte empfohlene Art aufbewahren ließ. Bei Unterſuchung derſelben zeigte ſich nun das Brod, welches nach der früheren Art aufbewahrt wurde, ſchon in einigen Tagen hart, das zudem alsbald noch vom Schimmel ergriffen worden iſt, während die übrigen Laibe, welche nach der neuen Art behandelt wurden, alſo im Sacke waren und erſt ſpäter zum Genuſſe kamen, ſo friſch ausſahen, als wären ſie erſt vor wenigen Tagen gebacken worden.

Bei dieſem einzigen Verſuch ließ ich es indeſſen nicht bewenden, wiederholte ſolchen vielmehr und zwar mit den ſämmtlichen Laiben einer neuen Backlieferung, wobei ſich abermals der gleich gute Erfolg herausſtellte und weßhalb ich auch die Zuverläſſigkeit des angegebenen Mittels zur Verwahrung des Brods gegen Schimmel und Austrocknen vollkommen beſtätigen kann.

Strümpfelbrunn, Amts Eberbach, den 20. Juli 1835.

Johann Brehm, Schullehrer.

5. Erntebericht.

Eppingen, den 30 Juli 1835.

Wir befinden uns mitten in der Ernte der Halmfrüchte, und von hieſiger wie den benachbarten Gemarkungen läßt ſich Folgendes ſagen — gerathen ſind: der Roggen (Korn) in Körnern und Stroh gut, der Dinkel (Spelz) unſere Hauptbrodfrucht, ſo ausgezeichnet, wie ſeit 30 Jahren nicht, Gerſte in den Körnern mittelmäßig, im Stroh ſchlecht, nur die ganz frühzeitig geſäete macht eine Ausnahme, Haber mehr ſchlecht als mittelmäßig. Die Kartoffeln ſtehen erwünſcht. Die rothen Rüben (Dickrüben) waren nur 1819, dem ausgezeichnetſten Jahre ſeit Menſchengedenken für dieſes Gewächs, in der Fruchternte ſchon ſo ſtark, wie heuer. Flachs wird wenig gebaut, der Hanf ſtehet unter mittelmäßig. Einjähriger dreiblättriger Klee iſt gar keiner vorhanden. Der dieſes Jahr unter die Früchte geſäete Klee ſtehet ohne Ausnahme ausgezeichnet ſchön. Das Gemüſch

Digitized by Google

(ein Gemeng von Erbſen, Wicken, Haber u. ſ. w.) gedieh' gut.

Wenn es ſich mit der Ernte an andern Orten, wie bei uns verhält, ſo dürften die Brodfrüchte im Preiſe weichen, Gerſte und Haber ſich in demſelben erhalten, der Kleeſamen geſucht werden, und das Heu, wenn nicht ſo theuer als verfloſſenes Jahr, aber doch immer noch im Verhältniß zu den übrigen landwirthſchaftlichen Produkten ein theurer Artikel bleiben.

6. Hauswirthſchaftliche Gegenſtände.

a) Das Bohnenmeſſer und der Bohnenſchäler.

Von den in Nr. 29 des landw. Wochenblattes durch Freiherrn v. Babo in Weinheim beſchriebenen und empfohlenen Werkzeugen zum Schälen und Schneiden der Bohnen, beſitzt nun auch die Centralſtelle des landw. Vereins je ein Exemplar, die in ihrem Lokale zur Einſicht aufgelegt ſind, was mit dem Bemerken bekannt gemacht wird, daß ſolche bei Zeugſchmied Fritz in Karlsruhe angefertigt werden und zu haben ſind.

b) Das Reinigen unreiner und zuſammengelegener Bettfedern.

Man leere die Federn in ein Faß, übergieße ſie in demſelben mit Seifen- oder Sodawaſſer und waſche ſie durch Umrühren mit einem Rechen oder anderen Inſtrumente. Nach dem Waſchen werden die Federn mit den Händen ausgepreßt, und in einem Zimmer oder an einem anderen geeigneten Orte getrocknet, wobei man ſie von Zeit zu Zeit umkehrt und mit dünnen Ruthen klopft. Die Federn werden hierdurch vollkommen rein, verlieren das Oel und gewinnen an Elaſticität. (Aus dem **Recueil industriel**, März 1834.

c) Verſalzenen Speiſen das überflüſſige Salz zu nehmen.

Sehr häufig kommt dieſes beſonders auf dem Lande vor, und oft iſt dann eine ſolche Suppe oder Speiſe gar nicht genießbar, muß daher als verdorben weggeſchüttet werden. Indeſſen gibt es dagegen ein ſehr einfaches Mittel. Ueber den Topf, in dem ſich die verſalzene Speiſe befindet, ſpannt man eine reine Serviette oder ein Stück Leinwand, und ſtreuet eine Hand voll Salz darauf. In wenigen Minuten wird das zu Viel des Salzes ausgezogen ſeyn.

d) Irdene Gefäße dauerhaft zu machen.

Wer irdene Gefäße ſo zu ſagen eiſenfeſt haben will, darf den neuen Topf außen nur einigemal mit Leim und, wenn dieſer getrocknet iſt, mit Leinöl beſtreichen, ſo verträgt er das ſtärkſte Feuer. (S. Zeitſchrift für die landwithſchaftlichen Vereine des Großherzogthums Heſſen. Nr. 24 v. J. 1835.)

e) Johannisbeerweinbereitung.

Das **Journal des connaiss-nses usuelles** empfiehlt in dem letzten Märzhefte folgende Vorſchrift zur Bereitung des Johannisbeerweins. „Man nehme vollkommen reife Johannisbeere, zerquetſche ſie über einem Gefäße und drücke ſie mehreremal durch ein Tuch. Hat man eine Preſſe zur Hand, ſo bedient man ſich am beſten einer ſolchen. Zu 6 Pfund des trüben Johannisbeerſaftes ſetze man dann 3 Pfund guten Franzbranntwein, 1½ Pfund ſchöne Caſtonade und 6 Pfund Waſſer. Dieſe Maſſe bringe man in ein irdenes Gefäß, das gut verſchloſſen und von Zeit zu Zeit geſchüttelt werden muß. Nach 7—8 Tagen iſt der Zucker aufgelöst, wo dann die Flüſſigkeit durch Papier filtrirt werden muß. Will man dieß nicht, ſo laſſe man ſie noch 8 Tage länger ſtehen, um ſie dann ſorgfältig abzugießen. Das auf dieſe Weiſe erhaltene und in gut verſchloſſenen Gefäßen aufbewahrte Getränke ſoll nach einiger Zeit große Aehnlichkeit mit dem Conſtantiawein erhalten.

f) Ueber Schweinehaare als Surrogat der Pferdehaare zum Ausſtopfen von Polſtern u. dgl.

Der Gewerbsverein für das Königreich Hannover ließ nach einer in dem vierten Hefte ſeiner Verhandlungen von 1835 enthaltenen Mittheilung über die Tauglichkeit der Schweinehaare zum Ausſtopfen

von Polſtern ꝛc. eine Prüfung anſtellen, die folgende Reſultate gewährt hat.

In eine $7\frac{1}{2}$ Zoll weite, mit der Oeffnung nach oben gekehrte Glasglocke wurden 12 Loth Schweinehaare gegeben und mit 5 Pfund 7 Loth belaſtet. Sie nahmen jetzt eine Höhe von $9\frac{1}{2}$ Zoll ein. In eine ganz gleiche Glocke wurden ſo viel Pferdehaar gegeben, daß es unter derſelben Belaſtung dieſelbe Höhe einnahm, wozu 10 Loth erforderlich waren. Als hierauf in beiden Glocken die Gewichte auf 15 Pfund 7 Loth vermehrt wurden, betrug die Höhe der Schweinehaare 7 Zoll, die der Pferdehaare $5\frac{1}{4}$ Zoll. — Nach Verlauf von 6 Tagen wurden die Gewichte abgenommen, und nachdem den Haaren einige Zeit gelaſſen war, ſich wieder auszudehnen, wurden wieder die anfänglichen 5 Pfund 7 Loth aufgelegt. Die Schweinehaare ſtanden nun $7\frac{1}{2}$ Zoll, die Pferdehaare 6 Zoll hoch, mithin hatten ſich, bei Verminderung des Gewichts um 10 Pfund, die Schweinehaare um $\frac{1}{2}$ Zoll, die Pferdehaare um $\frac{3}{4}$ Zoll wieder ausgedehnt. Als endlich in beiden Glokken die Gewichte auf 7 Loth vermindert wurden, nahmen die Pferdehaare eine Höhe von $7\frac{1}{8}$ Zoll, die Schweinehaare eine Höhe von $8\frac{1}{4}$ Zoll ein.

Es wurden demnächſt die 12 Loth Schweinehaare und die 10 Loth Pferdehaare zur Verfertigung kleiner Kiſſen verwendet, welche im natürlichen Zuſtande 4 Zoll dick waren. Unter einer Belaſtung von 6 Pfund betrug die Dicke des Schweinehaarkiſſens 3 Zoll 2 Linien, die Dicke des mit Pferdehaar geſtopften 3 Zoll; dann wurden 12 Pfund aufgelegt, wodurch die Dicke des erſteren auf $2\frac{3}{4}$ Zoll, die des letzteren auf $2\frac{1}{4}$ Zoll herabgebracht wurde.

Nach dieſen Verſuchen waren die Schweinehaare etwas weniger weich als die Pferdehaare, in ſo fern ſie ſich durch vermehrte Belaſtung weniger zuſammendrücken; in Betreff der Elaſticität, oder Wiederausdehnung bei Verminderung der Belaſtung, kommen ſie den Pferdehaaren ziemlich gleich, und man wird ſich ſicher in vielen Fällen derſelben mit Vortheil ſtatt des ſonſt gebräuchlichen Seegraſes oder gar des Heues bedienen können. Es ſcheint jedoch, daß die Anwendung der Schweinehaare zum Ausſtopfen der Mobel nicht ganz neu, vielmehr an verſchiedenen Orten ſchon bekannt iſt *).

*) Dies iſt allerdings der Fall, gleichwohl nehmen wir keinen Anſtand, dieſe Mittheilung in unſer Blatt aufzunehmen, da der Gegenſtand doch gewiß noch Manchem neu iſt. Anm. d. Red.

7. Literariſche Ankündigung.

In dem Verlage des Unterzeichneten erſcheint ſeit Anfang dieſes Jahres:

Rheinländiſche
landwirthſchaftliche Garten-Zeitung,
herausgegeben
in Verbindung mit mehreren praktiſchen Oekonomen und Gartenbeſitzern,
von
C. F. Petſch,
Mitglied des Vereins zur Beförderung des Gartenbaues in Preußen ꝛc.
Zweiter Jahrgang 1835.

In dieſer Zeitſchrift, von welcher wöchentlich ein halber und alle vier Wochen ein ganzer Bogen mit den nöthigen Beilagen und Steindrücken in gr. 4. erſcheint, wird jeder Gartenfreund über die Kultur der Zier- und Nutzpflanzen gründliche Anleitung finden, und auch mit allem Neuen und Nützlichen im Gebiete des Garten-, Obſt- und Weinbaues, ſo wie in der Landwirthſchaft, bekannt gemacht werden.

Preis halbjährlich durch die Poſt 26 Sgr. frei durch ganz Preußen, durch die Buchhandlungen bei monatlicher Lieferung jährlich 1 Rthlr. 20 Sgr. oder 3 fl. Die Nummern des vorigen Jahrgangs, September — December, ſind ſauber geheftet und können ebenfalls noch zu dem Preiſe von 17 Sgr. oder 1 fl. bezogen werden.

Beiträge, an die Adreſſe des Herausgebers, direkt oder durch Vermittlung des unterzeichneten Verlegers, eingeſandt, werden jederzeit eine dankbare Aufnahme finden, wenn ſie der Tendenz der Gartenzeitung entſprechen.

Neuwied im Juli 1835.

C. W. Lichtfers.

Digitized by Google

Landesprodukten-Preiſe.

Vom 28. Juli bis 4. Auguſt 1835.

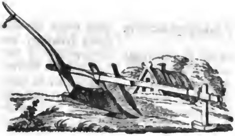
Marktorte.	Weizen, das Malter.		Kernen, das Malter.		Korn, das Malter.		Gerſte, das Malter.		Dinkel, das Malter.		Haber, das Malter.		Heu, der Centner.		Kornſtroh, à 100 Bund.		Kartoffeln, der Seſter.		Hanf, gehechelt, der Centner.		Hopfen, der Centner.		Mohnſamen, das Malter.		Reps, das Malter.		Weißmehl, das Pfund.	
	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Conſtanz .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ueberlingen	—	—	9	15	4	40	4	8	—	—	3	44	1	—	19	—	—	6	—	—	—	—	18	15	17	30	—	—
Radolphzell	—	—	8	36	4	20	5	15	—	—	4	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	12	—	—	—
Möskirch .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Stockach .	—	—	8	40	—	—	—	—	—	—	4	—	1	29	20	—	—	6	—	—	—	—	—	—	13	30	—	—
Engen . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Bonndorf .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Löffingen .	—	—	9	—	—	—	5	30	—	—	4	30	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Villingen .	—	—	9	10	7	—	5	30	—	—	4	33	—	54	30	—	—	6	36	—	—	—	—	—	—	—	—	3
Rheinheim	9	—	8	55	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lörrach . .	—	—	10	40	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Müllheim .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Staufen .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Freiburg .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Emmendingen	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Endingen .	9	20	—	—	5	20	4	50	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	28	—	—	—	—	—	—	—	—	7
Ettenheim .	9	2	10	30	5	30	—	—	—	—	5	40	—	—	—	—	—	20	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lahr . .	9	20	10	—	6	4	6	—	—	—	5	42	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	16	52	—	—
Wolfach .	10	40	10	20	7	30	6	40	—	—	5	10	1	—	—	—	—	15	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Gengenbach	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Offenburg .	9	7	10	24	6	—	5	30	—	—	5	18	1	24	18	—	—	8	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Oppenau .	—	—	11	12	7	—	5	30	—	—	—	—	1	12	11	15	—	18	40	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Oberkirch .	8	30	9	30	6	—	4	30	—	—	5	12	1	12	14	—	—	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Achern . .	—	—	—	—	5	—	4	30	3	42	—	—	1	12	15	—	—	15	30	—	—	—	18	—	17	—	—	4
Bühl . .	9	30	10	—	5	—	—	—	4	12	5	—	1	30	24	—	—	12	30	—	—	—	—	—	—	—	—	5
Baden . .	—	—	10	30	6	—	6	—	4	—	5	24	1	40	15	—	—	16	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5
Gernsbach	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Raſtatt. .	9	20	10	30	6	—	5	30	—	—	5	30	1	48	22	—	—	16	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Karlsruhe .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Pforzheim	—	—	9	40	—	—	6	—	4	24	5	12	1	30	21	—	—	36	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Durlach .	9	1[illegible]	9	32	6	—	[illegible]	32	—	—	4	56	1	12	16	—	—	20	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5
Bruchſal .	8	20	9	2[illegible]	5	—	4	12	—	—	4	36	—	—	—	—	—	—	—	—	24	—	—	—	—	—	—	4
Mannheim	7	—	—	—	5	4	4	25	3	9	5	3	1	45	13	20	—	24	—	—	21	—	—	—	—	—	—	—
Heidelberg	—	—	7	30	4	43	4	11	3	4	4	59	1	7	11	40	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Mosbach .	—	—	7	42	—	—	3	22	—	—	—	—	—	—	25	—	—	—	—	—	—	—	—	—	20	—	—	5
Wertheim .	—	—	—	—	4	15	—	—	3	[illegible]	4	14	1	40	7	30	—	—	—	—	—	—	—	—	15	—	—	—
Durchſchnitt	9	3	9	34	5	36	5	·	3	39	4	54	1	20		40	—	15	32	48	22	30	18	7	15	59	—	5
Heilbronn .	8	32	—	—	4	19	3	47	4	13	4	13	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Mainz . .	8	25	—	—	5	29	4	41	2	46	5	54	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Schaffhauſen	—	—	8	54	—	—	4	3	—	—	4	54	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Druck von G. Braun.

Digitized by Google

N: 33. **1835.**

Karlsruhe 14. Auguſt.



Landwirthſchaftliches Wochenblatt
für das
Großherzogthum Baden.

Herausgegeben von der Centralſtelle des landwirthſchaftlichen Vereins.

Inhalt: 1) Allgemeine Betrachtungen über die Wichtigkeit des Handelsgewächſebaues für Baden. 2) Weiche Traubenbeeren. 3) Verkauf der Wolle von der Gr. Bad Stammſchäferei. 4) Nöthige Vorſicht beim Ankauf von neuen Faßdauben. 5) Nutzen des Kanarienſamens in techniſcher Hinſicht. 6) Bekanntmachung der Deputation in Weinheim, die Vornahme eines Preispflügens betreffend. 7) Landesproduktenpreiſe.

1. Allgemeine Betrachtungen über die Wichtigkeit des Handelsgewächſebaus fur Baden.

Daß dem Landbau des Großherzogthums durch deſſen Anſchluß an den großen deutſchen Zollverein eine neue wichtige Epoche bevorſtehe, und deren Bedeutung ſich vorzugsweiſe im Handelsgewächſebau ausſprechen dürfte, darüber werden ſich wohl keine Zweifel erheben laſſen. Dieſe Anſicht wird gegentheils um ſo mehr für ſich gewinnen, wenn man insbeſondere bedenkt, welch' ausgedehnter Markt ſich für den Abſatz unſerer ländlichen Produkte nun auf einmal eröffnet, wenn man ferner den großen Vorſprung ins Auge faßt, den wir durch die im Ganzen genommen nicht unbedeutende Ausdehnung und theilweiſe hohe Vollkommenheit unſeres Handelsgewächſebaus gegen andere Länder bereits gewonnen haben. Ja es iſt dieß eine Vollkommenheit, die im öffentlichen Verkehr längſt eine ſolche Anerkennung gefunden hat, daß ſie uns hinſichtlich der Abſatzquellen nur die glänzendſten Ausſichten eröffnen kann. Denn wo iſt wohl ein Fabrikant, der ſich überhaupt mit Verarbeitung von Handelsgewächſen befaßt, dem nicht unſer Tabak, Cichorie, Krapp, Hanf, Mohn, Hopfen ꝛc. bekannt wären? Wo findet ſich ein ſolcher, der ſie je verarbeitet hat, und deren vorzügliche Qualität nicht zu ſchätzen wüßte?

Am meiſten ſpricht wohl aber hierfür die bereits ſtatt findende große Ausfuhr an jenen Artikeln, indem dieſe nach den darüber vorliegenden Aufzeichnungen der letzten drei Jahre jährlich rein betragen hat:

13,933 Ctnr. an gebrochenem, } Hanf,
13,581 „ „ gehecheltem }
11,903 „ „ Oelſamen,
29,616 „ „ Tabaksblättern,
1,067 „ „ Hopfen,
4,975 „ „ getrockneten Cichorienwurzeln,

neben dem, daß noch verarbeitet:

23,315 Ctnr. Tabak,
23,964 „ Cichorienkaffee, und
2,381 „ Krapp

ins Ausland gegangen ſind, unter welchen ge-

wiß ein nicht geringer Theil aus vaterländiſchen Produkten gewonnen iſt.

Wenn ſchon dieſe Summe alle Bewunderung verdient, um wie viel mehr müßte dieß geſchehen, wenn wir ihren Geldanſchlag ausdrückten?

Erwägt man ferner die verſchiedenartigen Bedingungen, auf denen ein vortheilhafter Anbau der Handelsgewächſe theils in Hinſicht auf Gunſt des Klimas, Reichthum des Bodens, Größe der Bevölkerung und namentlich Intelligenz der landbautreibenden Klaſſe in der Regel beruht, und hält man ſich dabei an die Thatſache, daß eben dieſer Bedingungen halber der Handelsgewächſebau im Ganzen genommen nur auf wenige Ländereien, ja ſelbſt nur auf einzelne Gegenden *) und Wirthſchaften beſchränkt bleiben wird, für dieſe aber gerade eine ſolche beſchränkte Ausdehnung nur um ſo vortheilhafter ſeyn muß, ſo fällt die große Bedeutung des Handelsgewächſebaus für Baden um ſo mehr in die Augen, als nicht leicht die natürlichen und wirthſchaftlichen Verhältniſſe eines Landes demſelben mehr zuſagen, als die unſeres geſegneten Badens, namentlich aber das große Gebiet ſeiner ſchönen Rheinebene und andere milde Gegenden deſſelben.

Sprechen überhaupt für die großen Vortheile eines unter angemeſſenen Verhältniſſen betriebenen Handelsgewächſebaus nicht alle die vielen Opfer, welche Regierungen wie Privaten ſchon vielfältig zu deſſen Emporbringung gebracht haben und noch immer bringen, und woher anders erklärt ſich dieſes Streben, als von der Erfahrung, daß ſich die gewöhnlichen Betriebszweige, namentlich aber der Getreidebau unter vielen Verhältniſſen nicht mehr lohnend genug erweiſen, vor dem überdieß der Handelsgewächſebau den großen Vortheil voraus hat, daß ſein Betrieb um ſo einträglicher wird, je wohlfeiler die Getreidepreiſe ſtehen, weil ſich nach dieſen, zwar nicht bei einem jedesmaligen Wechſel, doch im Durchſchnitt mehrerer Jahre die Arbeitspreiſe in der Regel zu richten pflegen?

Zeigt endlich der mit jenen Opfern im Ganzen genommen noch in geringem Verhältniß ſtehende Umfang des Handelsgewächſebaues nicht deutlich genug, daß ſeine Ausdehnung trotz aller äußern Hülfsmittel nie nachhaltig ſeyn wird, wenn ſie nicht zugleich auch in der natürlichen wie den wirthſchaftlichen Verhältniſſen eine Begünſtigung findet?

Was würden z. B. die Empfehlungen des Elſäſſers Königsmann, der im Jahr 1620 die erſten Tabakbauverſuche mit dem von ihm aus England mitgebrachten Samen anſtellte, gefruchtet haben, was hätte Gugenmus von Einführung des Krappbaues in der Pfalz zu erwarten gehabt, würden die natürlichen und wirthſchaftlichen Verhältniſſe des Elſaſſes und der Pfalz der Kultur jener Gewächſe nicht vorzugsweiſe entſprochen haben?

Nach allem dieſem liegt es daher auch an uns, daß wir das, was einmal durch viele Erfahrungen mit Aufwand an Zeit und Geld mühſam errungen worden, als ein Kleinod bewahren und darin diejenige Vollkommenheit zu erreichen ſuchen, welche durch unſere Verhältniſſe in jeder Beziehung begünſtigt wird. Denn wie ſich nun auch einmal unſere Zeit von der engherzigen Anſicht getrennt hat, als müſſe man gewiſſermaßen alles ſelbſt produciren, um ſo zu ſagen, kein Geld über die Grenze gehen zu ſehen, ebenſo hat man ſich überzeugt, daß nicht hiedurch der wahre Wohlſtand zu erreichen iſt, vielmehr unſer Streben dahin gerichtet ſeyn müſſe, diejenigen Produkte zu vervielfältigen, zu veredeln und aufs Höchſte zu vervollkommnen, welche bereits Abſatz ins Ausland finden, und vermöge unſerer eigenthümlichen Verhältniſſe nicht nur beſſer, ſondern zugleich auch wohlfeiler als anderswo gewonnen werden können.

*) Die durch umfaſſenden Handelsgewächſebau am meiſten ausgezeichneten Gegenden ſind außer einzelnen durch den Bau eines oder des andern Handelsgewächſes, z B. den Lein, bekannten Diſtrikten: im nördlichen Deutſchland die Gegend von Erfurt, die Boerde vom Halberſtädt'ſchen gegen das Magdeburg'ſche, der Oderbruch, ein Theil von Schleſien; im ſüdlichen Deutſchland die Gegend von Bamberg, die Pfalz, und im angrenzenden Frankreich das Elſaß.

Digitized by Google

Eben dieſe Zeit iſt es aber auch, welche ohnehin in allen Gewerbszweigen eine höhere Vollkommenheit fordert. Warum ſollte dieſe nicht auch bei der Produktion von Rohſtoffen verlangt werden dürfen, da der Landwirth doch auch nicht anſteht, dieſelbe Forderung an die meiſten verarbeiteten Stoffe zu machen.

Doch wir ſind keineswegs ſo eitel, daß wir wähnen, ein ſolches Ziel bereits erreicht zu haben, nein! es liegt im Gegentheil noch ein weites Feld vor uns, denn wir müſſen allerdings zugeſtehen, daß der Handelsgewächſebau ſelbſt da, wo er ſchon betrieben wird, nicht immer das iſt, was er vermöge der Umſtände ſeyn könnte, ebenſo wenig, als ſich widerſprechen läßt, daß die geringe Ausdehnung oder gar der gänzliche Mangel deſſelben, wie ſie zum Theil noch da gefunden werden, wo man gerade das Gegentheil erwarten dürfte, weniger auf einer Ungunſt der natürlichen Verhältniſſe, als vielmehr auf einem unzweckmäßigen oder nachläſſigen wirthſchaftlichen Betrieb zu beruhen pflegen.

Hört man aber dennoch nicht gar zu häufig ſich eben mit den erſtern zu entſchuldigen oder doch wenigſtens in Abſicht auf die letzteren Gründe zu unterſtellen, welche dem Sachkundigen bei näherer Unterſuchung als unhaltbar ſich aufdringen? Wer erinnert ſich z. B. nicht des ſo häufigen Einwurfs, als ſtehen der Anwendung des Beſſern Mangel an Dünger ꝛc. entgegen, den der Handelsgewächſebau ohnedieß mehr als andere Gewächſe erfordere? Sind aber dieſe Einreden immer begründet? Finden ſie nicht vielmehr bei den meiſten Landleuten in der noch allzuverbreiteten Vernachläſſigung des Düngers und der dazu tauglichen Materialien theilweiſe ihre Widerlegung?

Iſt dieſer Mangel an Dünger aber blos eine Folge ſeiner Vernachläſſigung oder wenigſtens einer nicht gehörigen Würdigung deſſelben, entſpringt er nicht vielmehr ſehr oft auf geradem Wege aus dem noch gar zu häufigen mangelhaften Betrieb der Viehzucht!

Mag allerdings unter den ſeitherigen Verhältniſſen der gute Wille des Landmanns zum Theil auch an Schwierigkeiten geſcheitert haben, deren Beſeitigung nicht in ſeiner Kraft gelegen, ſo iſt doch auf der andern Seite nicht minder wahr, daß derartige Umſtände der Entwicklung des Beſſern immer mehr weichen werden.

Möge man in dieſer Beziehung, um ein Beiſpiel darüber anzuführen, nur die Wohlthaten betrachten, die ihm das Geſetz der Zehntablöſung in ſo großem Maße eröffnet, Wohlthaten, die von um ſo unberechenbarem Werthe ſind, als jene Ablöſung ihm die freie ungehinderte Benützung ſeines Grund und Bodens geſtattet, ihm alſo die Mittel an die Hand gibt, ſeinem wirthſchaftlichen Betrieb eine ſolche Einrichtung zu geben, welche gerade für die jedesmaligen Verhältniſſe am vortheilhafteſten erſcheint. Darum wird es ihm auch für die Zukunft leichter ſeyn, einen Betriebszweig einzuſchränken, einen andern dagegen auszudehnen, wenn dadurch ein nachhaltigerer Ertrag, ein beſſerer Kraftzuſtand der Wirthſchaft, eine freiere Bewegung in Benützung des Grund und Bodens, ſo wie dem ganzen Wirthſchaftsbetrieb zu erreichen ſtünde.

Der engherzige, blos für die Gegenwart ſorgende, die Zukunft nicht erwägende, in ſeinem angelernten Schlendrian ohne Berückſichtigung der Zeitverhältniſſe wirthſchaftende Landwirth mag ſich freilich durch kleinliche Rückſichten bewegen laſſen, lieber den alten Karren fortzuſchleppen, als ſich zu etwas Neuerem, wenn auch Beſſerem, zu bequemen.

Die Thatſache, daß der Handelsgewächſebau hie und da nicht diejenige Ausdehnung gefunden hat, welcher die natürlichen wie wirthſchaftlichen Verhältniſſe entſprächen, mag freilich mitunter auch auf einzelnen mißlungenen Verſuchen, theils aber auch auf einer wirklichen Unkenntniß aller jener Bedingungen beruhen, die ein vortheilhafter Betrieb deſſelben, mehr als jede andere Kulturart vorausſetzt.

Wir werden darum Veranlaſſung nehmen, die Landleute mit den für uns am wichtigſten Handelsgewächſen ſo viel wie möglich bekannt zu machen, jedoch nicht blos in Abſicht auf die Bearbeitung des Bodens und der Pflege der Pflanzen ſelbſt, ſondern auch mit beſonderer Rückſicht auf die Momente, von denen ein

Digitized by Google

vortheilhafter Anbau derſelben abhängig iſt. In letzterer Beziehung ſollen namentlich die Anforderungen näher bezeichnet werden, welche der Fabrikant an die verſchiedenen Handelsgewächſe zu machen pflegt, wenn er ſie als kaufmannsgute Waare bezahlen ſoll, ſo wie die Abſatzwege, welche ſich für dieſelben darbieten.

Schließlich wollen wir hier noch die allgemeinen Bedingungen durchgehen, auf denen der Anbau derſelben im Weſentlichen zu beruhen pflegt.

Wenn ſie einerſeits dazu dienen werden, ſolche Landwirthe, für deren Verhältniſſe die Aufnahme des Handelsgewächſebaues in ihren landwirthſchaftlichen Betrieb als vortheilhaft erſcheinen dürfte, zu Erreichung ihres Zieles auf um ſo ſicherem Wege hinzuführen, möchten ſie zugleich im entgegengeſetzten Falle von übereilten Verſuchen abhalten.

Jene Bedingungen ſind folgende:

1) *Erfordern faſt die meiſten Gewächſe dieſer Art, neben einem milden Klima, einen von Natur ſtarken oder durch längere Kultur in Kraft geſetzten Boden und fortdauernden Zuſchuß an Dünger*, ausgenommen etwa die Weberkarde und hinſichtlich des Klimas der Lein. Es iſt dieß eine Bedingung, die um ſo mehr erwogen zu werden verdient, als die Handelsgewächſe theils gar nicht, theils nicht in dem Verhältniſſe das zur Düngerbereitung anwendbare Material zurückgeben, wie z. B. der Getreidebau.

Solch' günſtige Verhältniſſe wie die genannten ſtehen freilich nicht jeder Wirthſchaft zu Gebot. Indeſſen läßt ſich keineswegs beſtreiten, daß auch bei dem Mangel eines reichen Bodens oder der Gelegenheit zum Bezug von vielem und wohlfeilem Dünger *) *eine, auf ſtarken Futterbau und Schonung der im Boden befindlichen Kraft eingerichtete, Wirthſchaftsweiſe, wenn auch nicht in großer Zeitkürze, doch nicht minder ſicher, zum Handelsgewächſebau hinleite.* Eine Operation der letzteren Art iſt dem badiſchen Landmanne auch um ſo leichter, als wie geſagt die Ablöſung des Zehenten ihn zu einer ſolchen freien Benützung ſeines Grund und Bodens vollkommen in Stand ſetzt.

Möge man es aber nicht allein bei einem verſtärkten Futtergewächſebau bewenden laſſen, ſondern damit auch einen nationelleren Betrieb der Viehzucht, beſſere Behandlung des Düngers, überhaupt ein fleißiges Zuſammenhalten aller hiezu anwendbaren Stoffe verbinden!

Eine weitere Bedingung iſt

2) die, *daß der Landmann die Natur der Handelsgewächſe und ihre verſchiedene Eigenthümlichkeiten genau kennen lerne*, die ihm allerdings im Ganzen bis jetzt weniger bekannt ſeyn können, als die der übrigen mehr kultivirten landwirthſchaftlichen Gewächſe, wie ſich bei dieſen freilich auch eher erwarten läßt.

Die meiſten Handelsgewächſe erfordern eine ununterbrochene Aufmerkſamkeit, die weniger mit einem beſondern Arbeitsaufwand verbunden iſt, als vielmehr darin beſteht, daß die denſelben nöthige Pflege gerade in dem rechten Zeitpunkt zu Theil wird.

Der Handelsgewächſebau nähert ſich mehr dem Gartenbau und wie dieſer am vollkommenſten gefunden wird, je weniger er in rohen Händen liegt, ſo ſetzt auch der erſtere ſchon einen gewiſſen Grad höherer Intelligenz voraus.

Dürfen wir aber nicht mit allem Recht zur Ehre eines großen Theils unſerer Landleute eine ſolche höhere Intelligenz derſelben geltend machen, eben darum aber auch hoffen, daß ſie dieſe durch immer größere Vervollkommnung ihres Gewerbes um ſo mehr bethätigen, als ſie hiedurch zugleich ihre eigenen materiellen Intereſſen nur fördern werden.

Denn iſt es wahr, daß außer den Handelsgewächſen keine Produkte ſo viel Fleiß und Intelligenz in An-

*) Z. B. in der Nähe großer Städte oder zum wohlfeilen Ankauf von Heu, was in vielen Orten des rechten Rheinufers durch die üppigen Rheinſtromwieſen der Fall iſt.

Digitized by Google

ſpruch nehmen, ſolche aber auch ſo reichlich belohnen, wie ſie.

3) Entſcheidet bei der Wahl der Handelsgewächſe, ob ſie mehr oder weniger Handarbeit erfordern. Während z. B. der größere Landwirth unter ihnen hauptſächlich nur diejenigen wählen darf, bei welchen er durch Theilung der Arbeit und zweckmäßige Inſtrumente viele Handarbeit erſparen kann, wird der kleinere mehr ſolchen den Vorzug geben, welche er ohne fremde Hülfe mit ſeiner eigenen Familie zu bauen vermag.

Der Boden hat ohnehin in den meiſten Gegenden des Landes einen ſo hohen Werth, daß der Anbau von Getreide gewöhnlich nicht lohnend genug iſt, und es kommt hier hauptſächlich darauf an, ſolche Kulturarten zu ergreifen, wodurch auf einem kleinen Felde viele Arbeit bezahlt werden kann, und da dieß außer dem Weinbau, jedoch ungleich ſicherer, nur durch den Handelsgewächsbau erreichbar iſt, ſo verdient dieſer bei der großen Zerſtückelung des Grundeigenthums eine um ſo größere Beachtung.

Wir wollen beiſpielshalber nur den Tabak anführen.

Ein Morgen koſtet mit Einſchluß des Aufhängens, Abnehmens und Einlegens in Büſchel, alſo ohne die Arbeit des Zugviehes, blos für Handarbeit, an der auch Weiber und Kinder Theil nehmen können, 12 fl., und da die in Baden jährlich angebaute Morgenzahl im Durchſchnitt auf 1500 Morgen angenommen werden kann, ſo verſchafft ſchon dieſer einzige Artikel neben dem Zins des Grundkapitals einen Arbeitsverdienſt von Einmal hundert und achtzig Tauſend Gulden.

Endlich läßt ſich

4) allerdings nicht verkennen, daß der Preis der Handelsgewächſe weit mehr Schwankungen unterworfen iſt, als der anderer Produkte, und nicht ſelten der Fall einzutreten pflegt, daß auf ungewöhnlich hohe Preiſe bald ungewöhnlich niedere folgen. Unſere Tabaks- und Hopfenbauern z. B. werden dies wohl aus eigener Erfahrung wiſſen.

Solche Erſcheinungen haben übrigens, wenn anders nicht außerordentliche Fälle eintreten, wie Aenderungen im Zollſyſteme ꝛc., gewöhnlich darin ihren Grund, daß entweder das in Folge ungewöhnlich reicher Ernten ſtärkere Ausgebot der Waare nicht im Verhältniß zur Nachfrage ſteht, oder die eine gewiſſe Zeit lang bezahlten höhern Preiſe ſo lockend geweſen ſind, daß ſich auf einmal eine ungleich größere Zahl von Landwirthen auf deren Anbau verlegte, in Folge dieſer Umſtände der Markt aber überführt wurde.

Der weiterdenkende Landwirth wird ſich indeſſen durch eine auf dieſe Weiſe herbeigeführte Preiserniedrigung nicht bewegen laſſen, mit dem Anbau von Handelsgewächſen, zumal dann aufzuhören, wenn ſolche zu den wirklichen Bedürfniſſen des öffentlichen Verkehrs gehören. Er wird vielmehr darin ausdauern, da es Erfahrungsſache iſt, daß die Zahl ſolcher, die ſich durch ein derartiges Sinken der Preiſe einzelner Produkte von ihrem Anbau abſchrecken laſſen, weit größer iſt, als die des entgegengeſetzten Theils, wie ſich überhaupt ein unnatürliches Verhältniß nicht leicht auf die Dauer halten kann.

Karlsruhe, den 3. Auguſt 1835.

---

2. Weiche Traubenbeeren.

In den Gärten der Herren Markgrafen Wilhelm und Maximilian Hoheiten fanden ſich am 30. Juli weiche Beeren an einem Pariſer Gutedel, und am 1. Auguſt weiche Beeren an einem ſchon gefärbten Clävner (Burgunder, Rotharbſt) vor.

---

3. Verkauf der Wolle von der Gr. Bad. Stammſchäferei.

Das heurige Wollerzeugniß bei der Großh. Stammſchäferei beſteht

1) in 21 Centnern gewaſchener Merinoswolle, und zwar

Digitized by Google

18 Ctnrn. Kurzwolle mit 4 Ctnrn. I. Claſſe,
" 12½ " II. "
" 1½ " III. "

und

3 Centnern hochfeiner Kammwolle;

ſodann

2) in 9 Ctnrn. ungewaſchener engliſcher (Leiceſter'ſcher) Langwolle, einſchließlich einer Parthie von den Großh. und Markgräfl. Privatgütern,

welche Wollſorten ſämmtlich in dem Lokale des landw. Vereins (Schloßſtraße Nr. 26) aufgelagert ſind.

Wir laden nun die Herrn Kaufsliebhaber ein, ſich von der vorzüglichen Qualität derſelben durch perſönliche Einſichtnahme zu überzeugen, hiernach ihre Offerte zu ſtellen, und dieſe ſpäteſtens bis zum 25. d. M., Vormittags 11 Uhr, in verſchloſſenen Schreiben einzugeben, an welchem Tage letztere dann urkundlich werden eröffnet werden, und welcher Verhandlung anzuwohnen denſelben unbenommen iſt.

Karlsruhe, den 5. Auguſt 1835.

Die Direction:

Frhr. v. Ellrichshaußen.

vdt. C. Zeller.

4. Nöthige Vorſicht beim Ankauf von neuen Faßdauben.

Betrügeriſche Faßdaubenhändler werfen friſche Faßdauben, um ihnen ein altes Anſehen zu geben, in Miſtjauche und laſſen ſie daſelbſt mehrere Tage liegen. Dieſe ſchon ſeit langer Zeit bekannte Praxis mag in dieſem Jahre, wo es an alten ausgetrockneten Faßdauben fehlt, manchmal getrieben werden. Alte Küfer laſſen ſich nicht täuſchen, ſondern hauen an den Dauben, welche ſie kaufen wollen, Spähne aus, wo ſie den Betrug ſogleich erkennen. Privatleute und jung angehende Küfermeiſter, denen ſolche Schändlichkeiten vielleicht noch nicht vorgekommen ſind, ſehen wir uns aber um ſo mehr veranlaßt, davor zu warnen, als der Pfuhlgeſchmack ſo leicht tiefer in das Holz eindringen und den Wein, der in daraus verfertigte Fäſſer gelegt wird, verderben kann.

Weinheim im Auguſt 1835.

Der Deputationsvorſtand:

Frhr. v. Babo.

5. Nutzen des Kanarienſamens in techniſcher Hinſicht.

Innerhalb des Umfangs des Stadtgebiets von Erfurt werden alljährlich mehr als 100 Morgen Acker mit Kanarienſamen, welchen wir direkt oder indirekt aus den kanariſchen Inſeln erhielten, beſäet. Er nimmt mit ganz gewöhnlichem Erdreich vorlieb, auf welchem man Gerſte, Hafer, Hirſe und anderes Sommergetreide zu beſtellen pflegt. Uebrigens wird das Land eben ſo behandelt, beſäet und mit der Egge beſtrichen, wie man bei dem Beſtellen der Hirſe verfährt, d. h. der Acker wird im Anfange des Mai gepflügt, mit der großen Egge beſtrichen, beſäet und unmittelbar darauf abermals beeggt. Der Same aber darf nicht dichter geſäet werden, als daß die Körner etwa 2 Zoll auseinander zu liegen kommen. Er wird nur einmal gejätet. Wenn die Aehren und Halme zur Erntezeit gelb werden, wird er abgeſchnitten, in Bündel gebracht und dieſe auf einen Haufen geworfen, damit ſie durch Luft und Sonne vollends trocknen, und hernach deſto leichter ausgedroſchen werden können.

Früherhin wußte man dieſen Samen zu weiter nichts zu gebrauchen, als die Kanarien- und andere liebliche Singvögel damit zu füttern, und ihn demnach zu einem Gegenſtande des Handels für die Kaufleute zu machen. Der ſtarke Abſatz nach England, Frankreich, der Schweiz und Italien, den mehrere hieſige Materialiſten und Spezereihändler mit dieſem Erzeugniſſe in jenen Ländern machen, ſchien die gehegte Vermuthung zu rechtfertigen, daß dieſer Same zu einem anderweitigen, vielleicht noch weit wichtigeren Gebrauche diene.

Es wurden zu dem Ende nach vorausgegangener Anfrage von hier einige Proben von Kanarienſamenmehl nach Berlin geſchickt, und die nähere techniſche Prüfung dem königl. Ge-

Digitized by Google

neral-, Fabriken- und Kommerzien-Departement überlaſſen. Die Verſuche fielen ganz nach Wunſch aus und entſprachen völlig der im Voraus gehegten Hoffnung. Es iſt daher zu wünſchen, daß der Gebrauch des Kanarienſamenmehls bei der feinen Baumwollenweberei zum Vortheil des Publikums allgemein bekannt werde. Der Inhalt der von der techniſchen Deputation des Manufaktur- und Kommerzkollegiums ertheilten Antwort lautet ſelbſt ſo:

„Das Kanarienſamenmehl, von welchem Sie uns eine Probe überſchickt haben, iſt zum Schlichten der feinen Baumwollenwaaren vollkommen geeignet. Wir haben einen Theil davon einem hieſigen Fabrikanten baumwollener Waaren zuſtellen laſſen, der es zum Schlichten einer feinen Kette Battiſt-Mouſſelin angewendet, und ſolches nicht nur ſehr brauchbar, ſondern noch vorzüglicher als Weizenmehl gefunden hat, welches gewöhnlich zum Schlichten der feinen Baumwollenwaaren gebraucht wird. Das Weben der feinen baumwollenen Waaren iſt nämlich bei trockener Witterung ſehr ſchwierig, weil die Garne gar zu leicht trocknen, ſpröde werden und alsdann beſtändig reißen. Die Schlichte aus Kanarienſamenmehl erhält aber die Fäden länger feucht als Weizenmehlſchlichte, und das Gewebe geht dabei nicht nur beſſer von Statten, ſondern fällt dadurch auch noch gleicher und ſchöner aus."

„Dieſe Erfahrung wird durch einen Gegenverſuch, welchen ein anderer Fabrikant mit dem zurückbehaltenen Theil des Kanarienſamenmehls angeſtellt hat, beſtätigt. Nach deſſen gemachten Verſuchen bleiben Fäden, welche er mit Kanarienſaamenmehl geſchlichtet hatte, länger feucht, und nach dem Trocknen weit geſchmeidiger, als dergleichen Fäden, die mit Schlichte von dem feinſten Weizenmehle beſtrichen worden waren; und da das unterſuchte Mehl denſelben Geſchmack beſitzt, als wenn man Kanarienſamen kauet, ſo glaubt derſelbe, daß dieſes Mehl wirklich von Kanarienſamen bereitet iſt. In Abſicht des quantitativen Verhältniſſes des Kanarienſamenmehls zum Weizenmehl iſt daſſelbe bei beiden Mehlarten gleich, indem der gedachte Fabrikant mit ¼ Metze Kanarienſamenmehl eben ſo viele Ellen Kettgarn hat ſchlichten können, als mit ¼ Metze feinem Weizenmehl, wovon jetzt 1 Metze 11—12 Groſchen koſtet. Da aber das Kanarienſamenmehl ſich zum Schlichten weit beſſer qualifizirt, ſo iſt klar, daß, wenn der Preis deſſelben auch höher als der des feinen Weizenmehls zu ſtehen kommen ſollte, ſelbiges doch mit Nutzen zum Weben der ganz feinen Waaren gebraucht werden kann, weil dieſe dadurch ſchöner ausfallen, und es dabei auf etwas mehr Koſten nicht ankommt."

„Der Preis einer hieſigen Metze (à 28 Rößel) Kanarienſamen iſt jetzt 12 Groſchen. Da aber 1 Metze Samen im Durchſchnitt nur ⅔ Mehl gibt, ſo kommt gegenwärtig 1 Metze Kanarienſamenmehl 18 Groſchen, folglich weit höher als 1 Metze feines Weizenmehl."

„Hieraus iſt nun einleuchtend, daß es zum Nutzen der Baumwollfabriken ſehr wohl gethan ſey, wenn der Kanarienſame durch häufigeren Anbau und ſtärkere Zufuhr allgemeiner gemacht, und der Preis deſſelben dadurch vermindert werden könnte."

(Allg. landw. Zeitung, Juniheft 1835.)

---

6. Bekanntmachung der Deputation in Weinheim, die Vornahme eines Preispflügens betreffend.

Freitag, den 21. Auguſt l. J., Nachmittags 1 Uhr, ſoll in Ladenburg das in den diesjährigen Preisaufgaben Nr. 8 bezeichnete Wettpflügen mit Schwerziſchen Pflügen gehalten werden.

Da von hieſiger Vereinsdeputation noch nachträglich beſchloſſen ward, auch einen Preis für den beſten Pfluger mit Pfälziſchen Pflügen auszuſetzen, ſo wird nach dem Wettpflügen mit Schwerziſchen, auch eines mit Landpflügen ſtattfinden, zu welchen beiden wir ſämmtliche Pfluger unſeres Bezirks, ſo wie das ſich hierfür intereſſirende landw. Publikum einladen.

Weinheim, den 10. Auguſt 1835.

Der Vorſtand der dortigen Vereinsabtheilung:
Frhr. v. Babo.

Digitized by Google

Landesprodukten = Preiſe.

Vom 4. bis 11. Auguſt 1835.

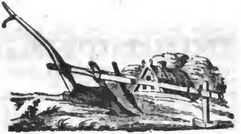
Marktorte.	Weizen, das Malter.		Kernen, das Malter.		Korn, das Malter.		Gerſte, das Malter.		Dinkel, das Malter.		Haber, das Malter.		Heu, der Centner.		Kornſtroh, à 100 Bund.		Kartoffeln, der Seſter.		Hanf, gehechelt, der Centner.		Hopfen, der Centner.		Mohnſamen, das Malter.		Reps, das Malter.		Weißmehl, das Pfund.	
	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Conſtanz	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ueberlingen	—	—	9	15	4	48	3	53	—	—	3	36	1	—	22	—	—	6	—	—	—	—	18	55	17	30	—	—
Radolphzell	—	—	8	55	—	—	5	7	—	—	3	40	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Möskirch	—	—	8	5	5	—	5	15	3	15	3	30	1	30	—	—	—	6	33		—	—	—	—	—	—	—	—
Stockach	—	—	8	40	—	—	—	—	—	—	4	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	13	30	—	—
Engen	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Bonndorf	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Löffingen	—	—	9	—			5	35	—	—	4	30	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Billingen	—	—	9	14	7	30	5	20	—	—	4	31	—	—	—	—	—	5	36	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Rheinheim	8	52	8	43	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3
Lörrach	—	—	10	42	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Müllheim	10	30	—	—	6	30	6	30	—	—	—	—	1	40	26	40	—	7	45	—	—	—	—	—	17	30	—	—
Staufen	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Freiburg	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Emmendingen	10	—	—	—	5	—	5	—	—	—	5	20	1	24	—	—	—	20	—	—	—	—	—	—	20	—	—	—
Endingen	8	30	—	—	5	10	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	38	—	—	—	—	—	—	—	—	5
Ettenheim	8	—	—	—	6	30	5	—	—	—	5	10	—	—	—	—	—	20	—	—	—	—	—	—	18	—	—	7
Lahr	8	45	10	22	5	45	5	40	—	—	5	19	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Wolfach	10	—	9	40	7	10	6	20	—	—	4	50	1	—	—	—	—	20	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Gengenbach	9	42	10	46	5	4	—	—	—	—	5	30	—	—	—	—	—	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Offenburg	7	51	—	—	5	40	5	30	—	—	5	18	1	24	16	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Oppenau	—	—	11	—	—	—	6	—	—	—	5	48	1	12	—	—	—	18	45	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Oberkirch	8	30	9	30	6	—	4	30	—	—	5	30	1	12	14	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Achern	—	—	—	—	4	48	4	48	3	18	5	—	1	12	15	—	—	15	34	—	—	—	23	—	16	—	—	—
Bühl	9	—	—	30	5	—	—	—	4	12	5	18	1	12	24	—	—	12	30	—	—	—	—	—	—	—	—	4
Baden	—	—	10	40	4	50	5	20	4	—	5	24	1	24	14	—	—	14	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5
Gernsbach	9	—	10	35	7	40	6	.0	4	—	5	20	1	48	23	30	—	16	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5
Raſtatt	8	—	10	—	[illegible]	20	5		—	—	5	20	1	48	22	—	—	14	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Karlsruhe	8	50	8	42	5	—	5	10	—	—	5	26	1	36	15	30	—	16	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Pforzheim	—	—	10	—	—	—	6	48	4	24	5	12	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5
Durlach	8	20	9	12	[illegible]	—	4	40	—	—	4	56	1	12	14	—	—	20	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Bruchſal	7	24	9	20	—	—	4	30	—	—	4	54	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	16	30	—	—
Mannheim	7	—	—	—	4	40	4	28	2	45	4	42	1	40	15	—	—	20	—	—	21	—	—	—	—	—	—	—
Heidelberg	7	—	7	24	5	8	4	20	2	53	5	1	1	9	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Mosbach	—	—	8	—	—		—	—	3	36	—	—	—		25	—	—	—	—	—	—	—	—	—	20	—	—	—
Wertheim	—	—	—	—	4	50	—	—	3	5	—		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Durchſchnitt	8	38	9	27	5	31	5	16	3	33	4	55	1	23	18	27	—	14	37	17	21	—	20	52	17	22	—	5
Heilbronn	—	—	—	—	4	33	4	24	3	31	4	9	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Mainz	8	11	—	—	5	35	4	42	2	59	5	36	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Schaffhauſen	—	—	8	54	—	—	4	3	—	—	4	54	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Druck von G. Braun.

Digitized by Google

N: 34. 1835.

Karlsruhe. 21. Auguſt.



Landwirthſchaftliches Wochenblatt für das Großherzogthum Baden.

Herausgegeben von der Centralſtelle des landwirthſchaftlichen Vereins.

Inhalt: 1) Ueber die engliſch-amerikaniſchen Mahl- oder ſogenannten Kunſtmühlen, von Mechaniker Meßmer in Karlsruhe. 2) Ueber das Auskörnen des Maiſes (Welſchkorn). 3) Vergiftungsfall durch Mohnſamen. 4) Empfehlung landwirthſchaftlicher Schriften. 5) Zweite Fortſetzung der in Nr. 27 begonnenen Weinchronik. 6) Reife Trauben in Ettenheim. 7) Landesproduktenpreiſe.

1. Die engliſch-amerikaniſchen Mahl- oder ſogenannten Kunſtmühlen, von Mechaniker Meßmer in Karlsruhe.

Das Mahlweſen ſchon ſeit langer Zeit, gleich vielen andern Einrichtungen, dem Drucke des Schlendrians erlegen, hat erſt in neuerer Zeit die Aufmerkſamkeit tüchtiger Mechaniker auf ſich gezogen, und bereits haben dieſe Einrichtungen einen Grad von Vollkommenheit erreicht, der alle Erwartungen übertrifft.

Die Nordamerikaner waren die erſten, die ihre Mühlen dahin umänderten, daß ſie ein Dauermehl für den Handel mahlen konnten, und ihre Mühleneinrichtungen ſind bereits ſo ausgedehnt, daß zur Zeit aus den Häfen der Union eine Quantität Mehl ausgeführt wird, die jährlich auf 12 Millionen Fäſſer, jedes zu 196 Pfund, geſchätzt wird. Dieſen folgten bald die Engländer, welche vorzüglich in der mechaniſchen Conſtruction bedeutende Verbeſſerungen einführten, wie überhaupt in England dieſes neue Syſtem ſo großen Anklang gefunden hat, daß hiernach alle neue Mühlen ausgeführt und die meiſten ältern Mühlen, ſo weit es die Verhältniſſe geſtatten, dahin umgeändert werden. Auch in Frankreich wurden bald die Wichtigkeit des Gegenſtandes und die außerordentlichen Vortheile dieſer neuen Mühleinrichtung erkannt, was wohl die ſeit wenigen Jahren in Paris und ſeiner Umgegend, vorzüglich in St. Denis, Eſtampes, Carbeil ꝛc. in einem großen Maßſtabe erbauten Mühlen beweiſen dürften.

In Deutſchland*) hat man zuerſt im

*) In Schweinfurt findet ſich ebenfalls eine durch Mechanikus Späth in Nürnberg ausgeführte Kunſtmühle. Die vollkommenſte iſt wohl die mit Dampf betriebene Kunſtmühle am Hafen von Hamburg. Sie zeichnet ſich beſonders durch die gebäuliche Anlage aus, indem das Mahlwerk ganz unabhängig von dieſer iſt. und einzig und allein auf ſeinem eigenen Fundamente ruht, ſo daß das Gebäude gewiſſermaßen nur einen Schirm des Mahlwerks bildet. Eine ſolche Einrichtung erſcheint von um ſo höherem Werthe, als es leicht be-

Digitized by Google

preußiſchen Staate dieſem Gegenſtande nähere Aufmerkſamkeit gewidmet, und einige Mühleneinrichtungen jener Art getroffen. Bald wurde auch in Würtemberg auf Befehl des Königs zu Berg bei Stuttgart die ſogenannte Kunſtmühle nach der amerikaniſch-engliſchen Conſtruction errichtet. Dieſer ſchöne Vorgang war nicht ohne Erfolg und hat bereits gute Früchte getragen. Mehrere Privaten haben theils neue Mühlen nach dieſer Kunſtmühle erbaut, theils gänzliche Umänderungen ihrer ältern Mühlen hierauf vorgenommen.

Zu den neuen Mühlen dieſer Art gehören: Die Mühle des Herrn Pommer et Comp. in Urach, die des Herrn Pfeifer in Rothenburg und die des Herrn Wieland et Comp. in Ulm.

Im Baue ſtehet gegenwärtig eine große Mühle auf Koſten der Stadt Eßlingen, eine zweite zu Altshauſen und eine dritte zu Razenried. Heilbronn und andere Städte Würtembergs ſind im Begriff, dieſem Beiſpiele zu folgen. Alle Nachrichten, die uns bis jetzt über dieſe neuen Mühlen zugekommen ſind, lauten in jeder Beziehung günſtig.

Was die Eigenthümlichkeit der Einrichtung der amerikaniſchen Mühlen betrifft, ſo beſtehet das Weſentliche derſelben, gegenüber den unſrigen ältern:

1) in den Vorrichtungen zum Reinigen der Frucht vor dem Mahlen, wodurch alle Subſtanzen, die der Weiße des Mehles ſchaden können, entfernt werden.

2) In der Art des Mahlens ſelbſt, in der Qualität der Steine und ihrer Behauung.

3) In der Art der Abkühlung der gemahlenen Frucht, ehe ſie in den Beutel kommt.

4) In dem Beutelwerk oder den Vorrichtungen, durch welche das Mehl von der Kleie geſchieden wird.

5) In der Conſtruction des Triebwerkes, wodurch die Mühlſteine in Bewegung geſetzt werden, und

6) in der übrigen Einrichtung, welche zum Zweck hat, alle in der Mühle vorkommende Verrichtungen durch Maſchinen ausführen zu laſſen, als z. B. das Aufziehen und Hin- und Herſchaffen der Frucht- und Mehlſäcke, das Aufgeben des Getreides u. ſ. w., wodurch einerſeits an Arbeitern und Arbeitslohn erſpart, anderſeits die Verrichtungen gleichförmiger beſorgt werden.

Die Hauptvortheile dieſer neuen Mahlmethode ſind:

1) daß man weniger Zeit zum Mahlen braucht, als bei den ältern und gleich beim erſten Durchgang Mehl erhält, auch

2) aus dem gleichen Quantum Frucht mehr und beſſeres Mehl gewinnt,

3) daß es nicht angebrannt, nicht verdorben wird, da es ſich hier weniger erhitzt,

4) daß das Mehl beſſer zertheilt auch ein ſchmackhafteres Brod gibt, und

5) daß es, weil die Frucht vollkommen trocken gemahlen wird, ein Dauermehl iſt, das ſich Jahrzehnde aufbewahren läßt, welche Eigenſchaft es zum Handel vorzugsweiſe geeignet macht.

In den engliſch-amerikaniſchen Mühlen wird eine große Sorgfalt auf die Vorbereitung und Reinigung der Frucht von Unkrautſamen, Sand, Erde, Staub und Spitzen der Hülſen ꝛc. verwendet. Hiezu bedient man ſich verſchiedener Vorrichtungen, Putzmaſchinen genannt. Die am häufigſten in Anwendung ſtehenden ſind:

1) Zylinderſiebe, aus Eiſendrath geflochten, von 8—10 Fuß Länge und 2—2½ Fuß Durchmeſſer, die an beiden Enden offen ſind, und in ſchiefer Stellung liegen. Sie werden um ihre Axe gedreht, und die am höher liegenden Ende eingebrachte Frucht tritt dann, nachdem ſie langſam die Oberfläche durchlaufen hat, am untern Ende heraus. Die Unreinigkeiten, ſowie die kleinern Fruchtkörner, fallen während der Bewegung durch die Maſchen des Siebes. Oeſ-

greiflich iſt, daß ein mit dem Mühlwerk in unmittelbarer Verbindung ſtehendes Gebäude durch das Auflegen der Wellbäume oder Waſſerräder und die Erſchütterung, welche dieſe veranlaſſen, in ſeinen Grundfeſten ungleich bälder leiden muß, auch in der Rückwirkung hiervon das Mahlwerk mit der Zeit nicht den ungeſtörten Gang nehmen kann, wie dieſer letztere allerdings nur bei der erſtgenannten Conſtruktion möglich iſt. Anm. d. Red.

ters iſt am Ende des letztern noch ein Windrad angebracht, wodurch die Frucht noch mehr vom Staube gereinigt und die ſchlechtern Körner abgeſchieden werden.

Eine zweite Art, welche man meiſt in England in Anwendung findet, ſind feſtſtehende Zylinderſiebe, in deren innerem Umfange eine Bürſtenwelle 250 bis 270 mal in der Minute umgedreht wird. In der übrigen Anordnung iſt ſie der erſten gleich, nur nicht ſo lang.

Eine weitere Art von Putzmaſchinen, vorzugsweiſe in Frankreich im Gebrauch, beſteht in einem geſchloſſenen Kaſten, deſſen Wände mit durchlöchertem Eiſenblech überzogen ſind. In dieſem Kaſten werden zwei Flügelwellen, deren Flächen ebenfalls mit gerauhtem Eiſenblech überzogen ſind, ſehr ſchnell um ihre Axen bewegt. Die Frucht wird oben durch eine Art Mühltrichter eingebracht und durch dieſe Welle in ſtarke Bewegung geſetzt, wodurch ſie geſäubert und die Spitzen abgeſtumpft werden. Ebenſo iſt am Ausgang ein Windrad angebracht, das, wie das vorige, die Entfernung des Staubes, der Spreue und ſonſtiger leichter Subſtanzen zum Zweck hat. Von dieſer Maſchine fällt die Frucht in eine gleiche Maſchine im untern Stockwerke.

Die neuſte Maſchine, die man zum Reinigen der Frucht namentlich in Metz anwendet, iſt die unter dem Namen Schwungmaſchine bekannte Putzvorrichtung. Dieſe unterſcheidet ſich von der vorigen darin, daß zwei kegelförmige Flügelwellen an einer ſenkrecht ſtehenden Axe in einem reibeiſenartig gerauhten Zylinder bewegt werden, wobei die Frucht, ehe ſie auf die Flügel fällt, durch 2 übereinander liegende gerauhte Eiſenfläche durchſtreichen muß. Die Frucht wird oben eingebracht. Am Ausgang findet ſich wie bei den andern ein Windrad.

Das Mahlen oder das Ausbringen des Mehls aus der Frucht und ſeine Abſonderung von der Kleienhaut geſchieht auf den engliſch-amerikaniſchen Mühlen ſehr vollſtändig. Während z. B. in unſern gewöhnlichen Mühlen die harten Sandſteine das Fruchtkorn zerquetſchen, wobei durch eine ſchlechte Stellung und Bewegung des Läufers häufig eine ſolche Reibung entſteht, daß ein nicht unbeträchtlicher Antheil Sand in das Mehl kömmt, und die Kleienhaut ſelbſt zu Staub vermahlen wird, wendet man dagegen in den engliſch-amerikaniſchen Mühlen ſehr harte und poröſe Kieſelſteine*) an, die eine Anzahl excentriſcher Furchen mit ſcharfen Kanten erhalten, welche ſcheerenartig übereinander weggleiten, wodurch das Korn nicht zerquetſcht, ſondern zerſchnitten wird. Bei dieſer Art zu mahlen geſchieht auf die Getreidekörner keine ſo ſcharfe Reibung, weßhalb man dieſelbe vor dem Mahlen auch nicht zu netzen nöthig hat.

Das Abkühlen der gemahlenen Frucht, worauf man in England und Amerika ebenfalls große Sorgfalt legt, geſchieht auf unſern Mühlen, wo ſie unmittelbar in den Beutel fällt, höchſt unvollſtändig.

Auch das Beuteln und die Abſonderung des Mehls von der Kleie wird in den neuen Mühlen viel genauer und vollſtändiger verrichtet, als bei den gewöhnlichen.

Man benützt zu dieſem Zweck in England eine Maſchine, welche unter dem Namen Mehlmaſchine bekannt iſt, und viele Aehnlichkeit mit der zweiten der beſchriebenen Putzmaſchine hat. Sie beſteht in einem ſchiefſtehenden aus Meſſingdraht geflochtenen Zylinderſieb von circa 6′ Länge und 2″ Durchmeſſer, deſſen Maſchen in ihrer Feinheit gewöhnlich in zwei Abtheilungen von oben nach unten abnehmen; der Zylinder iſt in einem Kaſten, der an einer Seite eine Thüre hat, befeſtigt. In dieſem Kaſten ſind Abtheilungen angebracht, welche denen des Zylinders entſprechen. Innerhalb des Zylinders wird mit großer Geſchwindigkeit eine Bürſtenwelle umgedreht, an ſeinem obern Theile tritt die genugſam abgekühlte und geſchrotene Frucht ein, und das Mehl wird dann durch die Bürſte von der Kleie gleichſam abgebürſtet. Je nach dem Grade ſeiner Feinheit fällt nun das Mehl während dieſer Operation in die verſchiedenen Abtheilungen des Kaſtens, wodurch es zugleich ſortirt wird, wogegen ſich die

*) Wir beſitzen in unſerem Lande bei Waldshut eine Steinart, welche wegen ihres gleichförmigen und quarzhaltigen Kerns zu Mühlſteinen ſehr geeignet iſt. Anm. d. Verf.

Digitized by Google

Kleie am untern Ende des Siebes beſonders anſammelt.*)

Eine zweite Vorrichtung zu gleichem Zweck iſt vorzugsweiſe in Frankreich in Anwendung, und beſteht in einer 10—14 Fuß langen, achtſeitigen, um ihre Achſe beweglichen Trommel, welche mit Seidengas von verſchiedener Feinheit überzogen iſt, wodurch ebenfalls eine Sortirung des Mehles ſtattfindet; der Kaſten iſt derſelbe wie bei obiger Vorrichtung. Um das Anhängen des Mehles an das Seidengas zu verhindern, ſind an den Armen, welche den Zylinderumfang tragen, bewegliche Kugeln angebracht, die bei der Drehung der Trommel durch ihr Hin- und Herfallen eine fortwährende Erſchütterung hervorbringen.

Was den Mechanismus der neuen Mühlen ſelbſt betrifft, ſo iſt dieſer ungleich einfacher, und weil die meiſten Hauptſtücke aus Gußeiſen gebaut ſind, weit ſolider als bei unſern gewöhnlichen Mühlen. Es werden nämlich durch ein einziges Waſſerrad nie weniger als 2, meiſt aber 4—6 Mahlgänge mittelſt eines großen Stirnrads betrieben, bei den ältern Einrichtungen hingegen höchſtens 2 Mahlgänge. Da der größere Theil des Räderwerks aus Gußeiſen gebaut iſt, ſo kann man demſelben auch eine feinere Zahnung geben, wodurch ein weit gleichförmigerer und ſanfterer Gang erzielt wird.

Der Umſtand, daß eine Triebkraft mehr als 2 Mahlgänge treibt, macht den Waſſerbau einfacher und wohlfeiler; auch wird bedeutend an innerm Raum gewonnen, durch welche Vortheile die allerdings größern Koſten hinlänglich aufgewogen werden.

Ein weiterer iſt noch die größere Genauigkeit und Zweckmäßigkeit in der Behandlung des Mehles ſelbſt, welche die engliſch-amerikaniſche Mühlenvorrichtungen theils ſchon an und für ſich möglich machen, anderntheils aber auch um ſo eher ſtattfinden können, als durch den Mechanismus derſelben an Händearbeit ſo viel nur immer möglich geſpart, und dieſe für eine ſorgfältigere Behandlung des Fabrikats verwendet werden kann.

Neben allen dieſen Vortheilen der neuen Mühleneinrichtungen verdient auch noch die weit größere Geſchwindigkeit der Fabrikation beſonders in Betracht gezogen zu werden.

(Beſchluß folgt.)

*) Eine ſolche Vorrichtung findet man auch in der Gewerbeanſtalt von Nathuſius zu Althaldensleben bei Magdeburg, und man iſt dort mit ihrer Arbeit äußerſt zufrieden.
Anm. d. Red.

2. Ueber das Auskörnen des Maiſes (Welſchkorn).

Die gewöhnliche Art des Entkörnens der Maisähren (Kolben) beſteht bekanntlich darin, daß man vermittelſt eines Handgeräthes, ſey es ein Meſſer oder ſonſt ein ſchneidendes Inſtrument, eine Körnerreihe öffnet, und dann entweder mit dieſem oder der Hand die übrigen wegdrückt.*)

Wenn ein ſolches Verfahren bei kleinen Partien wirklich an ſeinem Orte iſt, ſo möchte es aber um ſo weniger in ſolchen Wirthſchaften der Fall ſeyn, wo der Maisbau, wie in einzelnen Diſtrikten der Rheinebene, im Großen betrieben wird. Hier kommt es hauptſächlich darauf an, die Arbeit ſo wohlfeil als möglich auszuführen, was aber wohl bei dem angezeigten Verfahren am wenigſten zu erreichen ſeyn wird.

Dagegen dürfte ihm das Dreſchen der Maiskolben wenigſtens in Abſicht auf die ſchnellere Abfertigung des Geſchäfts vorzuziehen ſeyn. In Anwendung dieſes Verfahrens ſcheint man jedoch aus Furcht, die Körner zu zerſchlagen, Anſtand zu nehmen, und ſich daher lieber dem langſamen und koſtſpieligen Abriffeln der Maiskolben zu unterziehen.

*) Wie der Direktor des landw. Vereins während ſeines im vorigen Jahre ſtattgefundenen Aufenthaltes in England verſichert worden, ſo ſoll es dort beſondere Maſchinen zum Auskörnen des Maiſes geben. Doch gelang es ihm nicht, ſolche, trotz aller Nachfragen, ausfindig zu machen; er hat indeſſen dafür geſorgt, daß dieſe Nachfragen fortgeſetzt werden, und ſollten ſie zu einem entſprechenden Reſultate führen, ſo wird in dieſem Blatte weitere Nachricht hierüber gegeben werden. Anm. d. Red.

Digitized by Google

Wie dem nun ſeyn möge, ſo iſt bei uns wenigſtens durch vergleichende Verſuche bis jetzt noch nicht nachgewieſen, ob das Dreſchen der Maiskolben zu verwerfen ſey oder nicht, und es wäre daher um ſo mehr zu wünſchen, daß einzelne umſichtige Landleute Verſuche damit anſtellten und das Reſultat derſelben mittheilten, als man anderswo, namentlich in Kärnthen, das Dreſchen des allerdings zuvor ganz vollkommen ausgetrockneten Maiſes jedem andern Verfahren vorzieht. Wir laſſen zu dem Ende hier einen Auszug aus der vorzüglich gelungenen Schrift von Dr. Burger „über die Kultur und Benützung des Maiſes," Wien 1809, folgen, worin dieſer über das Dreſchen deſſelben unter Andern Folgendes ſagt:

Die Operation des Dreſchens ſelbſt iſt die nämliche, wie beim übrigen Getreide; nur auf einige beſondere Rückſichten und Handgriffe muß ich hier die Landwirthe, die mit dieſer Arbeit noch nicht ganz vertraut ſind, aufmerkſam machen.

Man würde die Körner gewiß zerſchlagen, wenn man nur eine einzige Lage von Aehren dreſchen wollte, weil das Maiskorn zwiſchen zwei gleich harte, nicht nachgebende Körper, den Boden der Dreſchtenne und das Holz des Flegels zu liegen käme, und nirgendwohin dem heftigen Druck ausweichen könnte. Wenn aber die Lage der aufgeſchütteten Maisähren hoch genug iſt, daß der Schlag der Driſchel die Aehren nicht feſt an den Boden anzudrücken vermag, und mehr prellend als ſchlagend die Körner vom Fruchtboden ablöſet, wird kein einziges Korn verletzt.

Ich laſſe 30 Kopfkörbe voll auf einmal auf die Dreſchtenne tragen, und ſie in der Mitte derſelben zu einem Viereck zuſammenmachen, ſo daß die Aehren etwa vierfach übereinander liegen, und ſtelle hierauf die Dreſcher oben und unten ſo an, daß ſie die Lage gemeinſchaftlich abdreſchen. Anfangs ſpritzen die Körner etwas, und wo die Dreſchtenne geſchloſſen werden kann, thut man wohl, die Thüre auf kurze Zeit zu ſchließen, obwohl der Verluſt, den man dadurch erleiden kann, nie von Belang iſt und kaum in Anſchlag gebracht zu werden verdient. Man driſcht ſo lange, bis die oberſte Lage der Fruchtböden faſt ganz entkörnt iſt, worauf man, um zur untern zu gelangen, und die abgelöſten Körner dem Schlag der Driſcheln zu entrücken, mit Heugabeln oder Rechen die Maisähren von der Mitte der Tenne weg in einen Winkel ſchiebt, und die unterliegenden Körner auf die Seite ſchaufelt. Iſt dieß geſchehen, ſo werden die Aehren wieder wie zuerſt zuſammengebracht, und neuerdings ſo lang gedroſchen, bis man obenauf die Fruchtböden aller Körner entledigt ſieht, wobei man von Spritzen gar nichts mehr wahrnimmt. Jetzt werden die abgedroſchenen Körner wieder weggenommen, und die Aehrenlage, die immer kleiner wird, noch einmal durchgedroſchen, wobei die Fruchtböden ihrer wenigen Körner ganz entlediget werden.

Man ſollte denken, daß die Fruchtböden viel mehr zerſchlagen und in kleinere Theile zerſtoßen würden, als es wirklich geſchieht. Außer den Spitzen, die von allen Fruchtböden abgeſchlagen werden, erleiden viele gar keine anderweitige Verkleinerung, und man kann im Durchſchnitt annehmen, daß ſie nie mehr als in zwei bis drei Theile geſchlagen werden, was von ihrer mehr oder minderen Trockenheit abhängt.

Um den abgedroſchenen, mit den Stücken der zerſchlagenen Fruchtböden und den Bälglein der Körner vermiſchten Haufen zu reinigen, ſiebt man ihn anfangs durch ein großes und dann durch ein kleineres Sieb, und ſchüttet ihn auf die Getreidewinde, wodurch er vollkommen rein, und von allen kleinen leichten Fruchtbodenſtücken und Bälglein befreit wird.

Nach mehrjährigen Verſuchen, die ich genau anmerkte, ſind vier Dreſcher, die in den Wintermonaten täglich 9½ Stund arbeiten, ſehr leicht im Stand, ohne ſich anzuſtrengen, 22⅔ Metzen, = circa 9 Badiſchen Maltern abzudreſchen und ganz rein am Abend in Säcke zu bringen; worunter das Tragen der Aehren aus dem Koſch auf die Tenne, das Dreſchen, Sieben, Abweiden und Aufmeſſen verſtanden wird.

Unſere fleißigſten Arbeiter ſind nicht im

Digitized by Google

Stande mehr als die Hälfte des Quantums zu riffeln, was ſie beim Dreſchen mit minderer Kraftanſtrengung auszubringen vermögen. Ueberdieß iſt der gedroſchene Mais, wenn er fleißig geſiebt und gewunden worden iſt, ſchöner im Anſehen als der geriffelte, weil er keine zerriſſenen oder abgeſprengten Körner hat, die beim Riffeln nothwendig entſtehen müſſen.

3. Vergiftungsfall durch Mohnſamen.

Gewöhnlich wird angenommen, der Mohnſamen ſey ganz unſchädlich, und ſein Genuß bewirke durchaus keine narkotiſchen Zufälle; dennoch wird derſelbe ſeit undenklichen Zeiten als ſchlafbeförderndes Mittel von den Perſern benutzt.

Dr. Lechler in Leonberg hatte nun einen unzweifelhaften Fall, wo bei einem 9jährigen Knaben nach übermäßigem Genuſſe von Mohnſamen alle Zeichen von narkotiſcher Vergiftung, und da zu ſpät ärzliche Hülfe geſucht wurde, der Tod erfolgte. — Auch Dr. Höring zeigt im Med. Correſpondenzblatt einen Vergiftungsfall durch eine Abkochung von Mohnſamen bei einem 6 Monate alten Kinde an, welches jedoch durch zeitige Hülfe gerettet wurde.

(Annalen der Pharmacie.)

Anmerkung der Redaktion.

Der Genuß ſowohl von halb als ganz reifem Mohnſamen iſt eine bekannte Liebhaberei der Landleute, namentlich aber der Jugend. Der vorliegende Fall verdient daher um ſo mehr alle Beherzigung, als bei jener Naſcherei gewöhnlich jedes Maß und Ziel außer Acht geſetzt wird.

Daß indeſſen der Mohn jene Wirkung nicht allein auf Menſchen, ſondern auch auf Thiere äußere, iſt uns von zwei Fällen bekannt, die um ſo intereſſanter ſind, als ſchon der Genuß vom Samen entleerter Mohnköpfe nicht nur einen betäubten Zuſtand, ſondern auch einen ewigen Schlaf des damit gefütterten Viehes zur Folge hatte.

Von der Erfahrung ausgehend, daß die Repsſchäfen ein gedeihliches Viehfutter abgeben, glaubte man nämlich, keinen Anſtand nehmen und die entleerten Mohnköpfe zu gleichem Zwecke verwenden zu dürfen, mußte dieſen Verſuch aber mit einem theuern Lehrgelde bezahlen, indem von dem damit gefütterten Viehe einige Stücke in einen, theils kürzere theils längere Zeit, anhaltenden Schlaf verſanken, zwei Stücke aber ein Opfer deſſelben geworden ſind.

4. Empfehlung landwirthſchaftlicher Schriften.

Die Centralſtelle iſt ſchon öfters von verſchiedenen Seiten her um Bezeichnung der beſſern landwirthſchaftlichen Werke angegangen worden. Um nun ſowohl die bereits deßhalb eingekommenen, als etwa noch nachfolgenden Anfragen auf einmal zu beantworten, wählen wir gegenwärtigen Weg, indem wir als Werke der genannten Art folgende anführen:

I. Allgemeine Lehrbücher der Landwirthſchaft:

Thärs Grundſätze der rationellen Landwirthſchaft, 4 Theile. Berlin 1812. Preis 13 fl.

Pabſt, Lehrbuch der Landwirthſchaft, Darmſtadt 1833 und 1834. Preis der bis jetzt erſchienenen 2 Theile. . . 3 fl. 30 kr. (Die übrigen 2 Theile erſcheinen demnächſt).

Schnees allgemeines Handbuch für Land- und Hauswirthſchaft in alphabetiſcher Ordnung. Halle 1819. Preis . 9 fl. 44 kr.

II. Schriften über einzelne Zweige der Landwirthſchaft ꝛc.

a) Ackerbau, Düngung ꝛc.

Schwerz, Anleitung zum praktiſchen Ackerbau.
I. Theil 1823, enthält die Lehre vom Dünger und Wieſenbau,
II. Theil 1825, enthält den Pflanzenbau.
III. Theil 1828, die Lehre von der Fruchtfolge enthaltend.
Preis dieſer 3 Bände . . 12 fl. 36 kr.

Damance, ſyſtematiſche Zuſammenſtellung aller bis jetzt bekannten und anwendbaren Düngerarten ꝛc. Karlsruhe 1835. Preis 30 kr.

b) Viehzucht.

Pabſts Anleitung zur Rindviehzucht und zur verſchiedenartigen Benützung des Hornviehs. Stuttgart 1829. Preis 2 fl. 29 kr.

Pabſts Beiträge zur höhern Schafzucht, Stuttgart 1826. Preis . . 1 fl. 5 kr.

Elsners Handbuch der veredelten Schafzucht. Stuttgart 1832. Preis 1 fl. 48 kr.

Rohlwees allgemeines Vieharzneibuch, Berlin 1816. Preis . . . . 1 fl. 5 kr.

Veith, Handbuch der Veterinärkunde 2 Theile, Wien 1817. Preis . . . 6 fl. — kr.

c) Weinbau.

Metzger, der rheinländiſche Weinbau in theoretiſcher und praktiſcher Beziehung. Heidelberg 1827. Preis . . . 2 fl. 54 kr.

Bronner, die Verbeſſerung des Weinbaues; 1828. Preis . . . . 45 kr.

d) Obſtbaumzucht.

Chriſts Handbuch über die Obſtbaumzucht und Obſtlehre. Frankf. 1817. Preis 3 fl. — kr.

Bauers gründlicher Unterricht in der Obſtbaumzucht. Heidelberg 1833. Pr. 1 fl. 5 kr.

e) Seiden- und Bienenzucht.

Hout, Aufmunterung zur Seidenzucht in Deutſchland, beſonders im Großherzogthum Baden. 1832. Preis . . . . 24 kr

Vogelbacher, Anleitung zur nützlichen Bienenzucht, beſonders für den Landmann und die Schulen. Preis . . . . 24 kr.

f) Technologie.

Dorns praktiſche Anleitung zum Bierbrauen und Brantweinbrennen ꝛc. Berlin 1833. Preis . . . . 2 fl. 42 kr.

Dieſer Ueberſicht fügen wir die Bemerkung bei, daß einzelne der genannten Schriften bei parthienweiſer Abnahme um billigere Preiſe zu haben ſind. Wenn daher ſowohl Stellen als Privaten auf dieſe abheben würden, ſo dürfte es das Angemeſſenſte ſeyn, daß ſie ſich mit ihren Beſtellungen an die Verwaltung des landwirthſchaftlichen Vereins dahier wenden, indem dieſe bereit iſt, den Ankauf der ihr bezeichneten Werke alsdann auf die möglich wohlfeilſte Weiſe zu bewerkſtelligen.

Karlsruhe, den 10. Auguſt 1835.

Die Direction:

Frhr. v. Ellrichshaußen.

vdt. C. Zeller.

---

5. Zweite Fortſetzung der in Nr. 27 begonnenen Weinchronik.

Erſte weiche Beeren:

den 10. Auguſt an blauen Clävnern.

(In den Markgräflichen Gärten bereits den 30 Juli und 1. Auguſt. In demſelben Weinberge wurde den 17. Auguſt 1834 (ſiehe landw. Wochenblatt, Nr. 34 v. 1834) ein Korb voll reifer Trauben geſchnitten, welches vorausſichtlich dieſes Jahr erſt 8—10 Tage ſpäter geſchehen kann.)

Abfallen der Beeren:

Ungefähr $^1/_3$ der Beeren fiel im Laufe des Juli, insbeſondere an den Gutedeln ab. Dieſes geſchah ohne Zweifel in Folge der naßkalten Witterung am Schluſſe der Blüthezeit.

Der Ertrag dürfte demnach den von 1834 nicht überſteigen.

---

6. Reife Trauben in Ettenheim.

Ettenheim, den 10 Auguſt 1835.

Geſtern wurden in dem Weinberge des Herrn Bürgermeiſters Gſchrey dahier ſchon vollkommen reife Trauben (ſchwarze Burgunder) gefunden. Dieſe Trauben hatten eine für die gegenwärtige Jahreszeit ungewöhnliche Süße und man darf ſich bei fortdauernder günſtiger Witterung für dieſes Jahr einen eben ſo guten, wo nicht noch beſſern Wein als im vorigen Jahr verſprechen. Ueberhaupt iſt die totale Verbeſſerung des Weinbaues in der hieſigen Gegend in nahe Ausſicht geſtellt, nachdem ſich bereits in der erſten Hälfte des Monats Juni ein landwirthſchaftlicher Amtsverein dahier gebildet hat, welcher ſchon dermalen nicht weniger als 153 Mitglieder zählt, von denen ſehr viele vom regſten Eifer für die Beförderung und Veredlung des Weinbaues beſeelt ſind.

Digitized by Google

Landesprodukten-Preiſe.

Vom 11. bis 18. Auguſt 1835.

Marktorte.	Weizen, das Malter.		Kernen, das Malter.		Korn, das Malter.		Gerſte, das Malter.		Dinkel, das Malter.		Haber, das Malter.		Heu, der Centner.		Kornſtroh, à 100 Bund.		Kartoffeln, der Seſter.		Hanf, gehechelt, der Centner.		Hopfen, der Centner.		Mohnſamen, das Malter.		Reps, das Malter.		Weißmehl, das Pfund.	
	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Conſtanz	—	—	10	44	5	40	4	50	—	—	5	24	1	20	—	—	—	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ueberlingen	—	—	8	48	4	33	3	50	—	—	3	38	1	—	—	—	—	6	—	—	—	—	18	48	17	30	—	—
Radolphzell	—	—	8	35	—	—	5	—	—	—	4	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Möskirch	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Stockach	—	—	8	57	—	—	—	—	—	—	3	50	1	20	18	—	—	6	—	—	—	—	—	—	13	30	—	—
Engen	—	—	8	30	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Bonndorf	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Löffingen	—	—	9	—	5	50	5	30	—	—	4	30	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Villingen	—	—	9	11	6	20	5	10	—	—	4	30	—	—	—	—	—	5	36	—	—	—	—	—	—	—	—	3
Rheinheim	8	45	8	31	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lörrach	—	—	10	41	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Müllheim	10	—	—	—	6	—	6	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Staufen	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Freiburg	10	—	—	—	5	20	5	—	—	—	5	—	1	—	16	40	—	15	33	—	—	—	24	—	18	—	—	5
Emmendingen	9	30	—	—	5	40	5	—	—	—	5	20	1	12	15	—	—	18	—	—	—	—	—	—	20	—	—	5
Endingen	8	20	—	—	5	20	4	50	—	—	—	—	—	—	—	—	—	8	38	—	—	—	—	—	—	—	—	7
Ettenheim	7	30	10	30	6	30	5	30	—	—	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	17	30	—	—
Lahr	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Wolfach	10	10	10	—	7	10	6	40	—	—	4	40	1	—	—	—	—	20	—	—	—	—	—	—	23	—	—	—
Gengenbach	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Offenburg	9	30	—	—	6	15	6	—	—	—	5	18	1	24	15	—	—	24	—	—	—	—	16	—	14	—	—	—
Oppenau	11	—	11	24	—	—	—	—	—	—	6	—	1	12	11	—	—	16	45	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Oberkirch	8	30	9	30	6	—	4	30	—	—	5	30	1	12	14	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Achern	—	—	—	—	5	18	4	54	3	30	4	30	1	12	12	—	—	15	32	—	—	—	23	—	16	—	—	4
Bühl	8	—	9	30	4	30	4	30	3	12	—		—	—	—		—	12	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5
Baden	—	—	10	20	5	—	6	10	—	—	5	15	1	12	14	30	—	12	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5
Gernsbach	8	30	10	20	6	—	—	—	3	54	5	15	1	40	18	—	—	24	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Raſtatt	8	—	10	—	5	10	6	—	—	—	5	20	1	48	22	—	—	12	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Karlsruhe	9	10	8	2	6	—	6	—	—	—	5	2	1	30	14	30	—	16	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5
Pforzheim	—	—	9	50	—	—	6	—	4	24	5	12	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Durlach	6	40	8	32	5	30	5	—	—	—	4	32	1	12	14	—	—	20	—	—	—	—	17	—	15	—	—	5
Bruchſal	6	50	9	15	—	—	4	—	—	—	4	—	—	—	—	—	—	—	—	—	25	—	18	30	16	—	—	—
Mannheim	—	—	—	—	4	39	4	26	2	46	4	10	1	45	13	40	—	20	—	—	20	—	—	—	—	—	—	—
Heidelberg	—	—	—	—	5	5	4	9	2	44	4	22	1	11	11	40	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Mosbach	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Wertheim	—	—	—	—	4	50	5	16	3	8	4	32	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Durchſchnitt	8	49	9	32	5	32	5	3	3	23	4	42	1	18	15	—	—	14	38	48	22	30	19	33	17	3	—	5
Heilbronn	7	54	—	—	4	54	4	1	3	15	4	11	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Mainz	7	24	—	—	5	4	4	9	2	27	4	9	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Schaffhauſen	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Druck von G. Braun.

Digitized by Google

N° 35. 1835.

Karlsruhe 28. Auguſt.

Landwirthſchaftliches Wochenblatt
für das
Großherzogthum Baden.

Herausgegeben von der Centralſtelle des landwirthſchaftlichen Vereins.

Inhalt: 1) Reſultate einiger Anbauverſuche mit Futterkräutern. 2) Vorſchlag zur Bildung eines Weinbauverbeſſerungsvereines im Taubergrunde. 3) Die Spätleſe der Trauben betr. 4) Neue Tabaksarten. 5) Die Gründung von Rettungsanſtalten für verwahrloſte Kinder im Großherzogthum Baden betr. 6) Gott ſegnet den Fleiß. 7) Statuten der Rindvieh-Aſſekuranz des landw. Ortsvereins in Leimen. 8) Hopfenpreiſe von der Pfalz. 9) Reſultate des Viehmarktes zu Emmendingen am 6. Auguſt 1835. 10) Auszug aus dem Mitgliederverzeichniß. 11) Literariſche Ankündigung. 12) Landesproduktenpreiſe.

1. Reſultate einiger Anbauverſuche mit Futterkräutern.

1) Paſtinaken.

Am 31. Oktober v. J. erhielt ich von der Unter-Rheinkreis-Abtheilung des landw. Vereins zu Heidelberg $1\frac{1}{2}$ Seſter Paſtinakſamen, womit ich am 31. März d. J. ein Viertel abgeriſſenen Wingert, der voriges Jahr Dickrüben trug, in der Erwartung beſäete, die Pflanze werde ſich eben ſo ſchön ſtellen, wie ich ſie in Heidelberg im Garten geſehen habe, um bald Futter zu bekommen.

Der Samen ging ſchön auf, blieb aber auf einmal im Wachsthume ſtehen, ſo daß die Pflanze bis jetzt noch nicht ſo groß iſt, um ſie abmähen zu können. Meinem Dafürhalten nach liegt die Schuld hiervon entweder in der trockenen Witterung, oder darin, daß ich den Samen nicht zur rechten Zeit oder zu dick geſäet habe.

2) Mohar.

Hiervon erhielt ich am 5. Dec. v. J. von der Deputation in Weinheim $\frac{1}{2}$ Seſter Samen, den ich nebſt einem weitern $\frac{1}{4}$ Seſter in meinem Garten ſelbſt erzogen, am 4. April auf $\frac{1}{2}$ Morgen Acker, der im vorigen Jahre Dickrüben trug, ſäete; der Acker war zweimal geackert, fein und ſchön zurecht gemacht.

Auch hier ſcheinen die Trockenheit und die rauhen Frühlingslüfte nachtheilig eingewirkt zu haben. Der Samen ging zwar ſchön auf, es kamen aber rauhe Winde, welche die Vegetation ſo zurückhielten, als wäre die Saat angebunden geweſen. Endlich als ein fruchtbarer Regen fiel, ging er mehr in die Höhe. Nur ſchade, daß die Hälfte aus Futtermangel ſchon abgeerntet war; die andere Hälfte, obgleich etwas hart, gab ein vortreffliches und ſehr gedeihliches Futter. Samen konnte ich keinen ziehen, da das Futter ſehr rar war, und deßhalb der Mohar ganz gefuttert wurde. Auch dieſer

Digitized by Google

Samen ſcheint ſeine Saat vorm Mai oder Juni nicht zu lieben, denn ich glaube, daß blos die rauhen Frühjahrswinde das Haupthinderniß ſeines guten Gedeihens waren. Der Nachwuchs ſtellt ſich ſehr dünn, es wird wenig Ertrag mehr zu erwarten ſeyn. Beide der genannten Samen ſind hier oftmals zum Anbau gekommen.

3) Moorhirſen.

Von meinem im vorigen Jahre gezogenen Moorhirſenſamen gab ich mehrere Seſter an hieſige Landwirthe, und ſäete ſelbſt am 28. März 1½ Viertel damit an. Es kamen aber, als er im Keimen war, rauhe Winde, und ſo blieb er auf jedem der damit beſäeten Aecker aus. Mit Bedauern ſahen wir, wie im vorigen Jahre, unſere Hoffnung, bald Futter zu bekommen, getäuſcht.

Um nun gewiß zu ſeyn, ob die Witterung oder der Samen die Urſache des Mißlingens geweſen, ließ ich am 10. Juli den nämlichen Acker umackern, und nochmals mit 1½ Seſter Moorhirſen beſäen; dieſer wuchs nun zu Aller Staunen ſo ſtark, wurde ſo maſt, daß er nach Verlauf von 6 Wochen als 3 und 4 Schuh hohes Futterkraut daſtand, welches ich nun nach und nach als Futter benutzen laſſe.

Die Erfahrung, welche ich über den Hirſen gemacht habe, iſt die, daß er nicht eher geſäet werden darf, bis der Boden warm iſt, und keine rauhen Winde oder kalte Regen mehr zu fürchten ſind; alsdann geht er ſchneller und geſchwinder auf und in die Höhe. Ich theile dieſe meine gemachte Erfahrung hier mit dem Wunſche mit, daß auch anderwärts Beobachtungen hierüber angeſtellt werden möchten.

Günſtiger lauten die Nachrichten über den Weizen, welcher gut gerathen, allgemein belobt, und deſſen Anbau ſtark eingeführt wird. Hierüber werde ich künftig näheren und ausführlicherern Bericht erſtatten.

Schriesheim, den 6. Auguſt 1835.

Herion,
Mitglied des landw. Vereins.

Vorſtehendem Aufſatz haben wir noch folgende Bemerkungen anzufügen:

ad 1. Da die Paſtinaken eine zweijährige Pflanze ſind, ſo ſcheinen ſie im erſten Jahre nicht zur Blüthe in die Höhe zu gehen. Die jetzige Trockenheit hindert, ſo wie es auch bei der Esparſette und andern derartigen Pflanzen der Fall iſt, die weitere Ausbildung der Wurzelblätter, und daher kömmt es, daß die Paſtinaken ſo wie die andern genannten Gewächſe für dieſes Jahr nur weniger Ertrag abwerfen. In Weinheim wird ein Verſuch gemacht, die Paſtinaken nach der Fruchterndte zu ſäen, um im nächſten Frühjahre gleich einen Ertrag zu haben. Iſt der Erfolg günſtig und bedeutend genug, ſo werden wir ihn mittheilen.

ad 2. Die nämliche Erfahrung ward allgemein und allenthalben gemacht. Da der Mohár ſich im vorigen Jahre als ein ſo vortreffliches Futterkraut bewährte, ſo beeilte ſich ein Jeder, um ſchnell Futter zu haben, ſchon im erſten Frühling denſelben einzuſäen. Gleich andern derartigen Pflanzen ſcheint ſich aber auch der Mohar an eine gewiſſe Vegetationszeit zu halten, und nicht eher, als wenn dieſe eintritt, in die Höhe zu gehen. Wenigſtens mißriethen auch dem Unterzeichneten alle frühgeſäeten Felder, während die ſpäteren ſchön gedeihen, und im Augenblick ſtatt des vertrockneten Klees eine herrliche Aushülfe gewähren. Beſonders merkwürdig iſt es aber, daß das früh in den Mohar eingeſprengte Haidekorn die nämliche Erſcheinung zeigte. Es wuchs durchaus nicht, während das ſpäter geſäete gut gedeiht. Auffallend iſt noch ferner, daß der im Frühling geſäete Mohar 4—6 Wochen liegen muß, ehe er aufgeht, während der in Repsſtoppeln geſäete keine acht Tage dazu nöthig hatte und jetzt recht ſchön ſteht. Seine Stelle in unſerer Oekonomie ſcheint daher die zu ſeyn, daß er auf früh leergewordene Felder als Futterpflanze gebaut werde, und man nur ſo viel Feld im Anfang Mai ſäen ſollte, als zur Sommerfortpflanzung nöthig iſt. In der Zeit des Mißrathens der jungen Kleeſaat könnte man mit Vortheil im Spätjahr Korn zum Abmähen einbauen, darauf wieder das Feld mit Mohar beſäen, und ſich auf dieſe Art eine bedeutende Menge Grünfutter verſchaffen.

Digitized by Google

ad 3. Beim Moorhirſen ſcheint es ſich wie beim Mohar zu verhalten. Sollte dieſer nicht aber vorzüglich tauglich ſeyn, nach der Ernte, gleich dem ſo oft anempfohlenen Welſchkorn eine bedeutende und ſehr milchreiche Fütterung zu gewähren? Verſuche müſſen hierüber entſcheiden; jedenfalls hat aber dieſe Pflanze vor dem Welſchkorn den Vorzug, daß ihr Samen weit weniger koſtſpielig iſt. Würden etwa ſchon Erfahrungen dieſer Art gemacht worden ſeyn, ſo wäre es ſehr erwünſcht, ſolche in den Blättern bekannt gemacht zu ſehen.

Der Vorſtand der Deputation in Weinheim:
Frhr. v. Babo.

---

2. Vorſchlag zur Bildung eines Weinbauverbeſſerungsvereines im Taubergrunde.

Als ich vor zwei Jahren den Taubergrund bereiste, um alle Einzelnverhältniſſe des dortigen Weinbaues kennen zu lernen, und dieſelbe zur Herausgabe einer Schrift: „Beſchreibung des Weinbaues im Taubergrunde“ ſammelte, fand ich den dortigen Weinbau mit einer ſolchen Menge von Gebrechen belaſtet, daß ich mich nur wundern konnte, wie dieſelbe zu unſerer Zeit von beſſerer Einſicht noch exiſtiren könne; ja ich ſage nicht zu viel, wenn ich behaupte, daß manche Behandlungsarten, namentlich bei einer erſten Anlage, ſo der Natur des Rebſtockes entgegen ſind, daß es unbegreiflich iſt, wie ſolche Mißbräuche, die nur den Zeiten ſtarker Unwiſſenheit angehörten, ſich bis auf unſere Zeit fortgetragen haben, und gleichſam nun durch die Zeit geheiliget werden konnten. Sie ſind ein Makel für unſere Zeit. Denn es iſt nicht allein, daß eine verkehrte Behandlungsweiſe bei der Sache obwaltet, ſie hat auch Einfluß auf die ökonomiſchen Verhältniſſe, und hierin liegt beſonders der Grund, daß der Werth der Weinberge hier ſo nieder ſtehet, als vielleicht in keinem Theile unſeres Landes, und die Folge davon iſt der Verfall, oder wenigſtens ein Rückſchreiten im Gebiete des Weinbaues, während an anderen Orten ein raſches Verſchreiten zu bemerken iſt.

Wenn gleich die Direktion des landwirthſchaftlichen Vereins es ſich zur beſonderen Angelegenheit machte, unſeren vaterländiſchen Weinbau zu heben, ſo war doch bis jetzt einestheils die Zeit ihres Wirkens zu kurz, als daß ein feſter Sinn zu einer Reform ſich hätte bei den Mitgliedern ſchon bemerklich machen können, hauptſächlich aber war bisher für den Taubergrund die ſchwache Theilnahme an unſerem vaterländiſchen Inſtitute zu beklagen, weßhalb ſich auch das Beſſere in dieſer Gegend weniger verbreiten konnte.

Zwar läßt ſich mit Recht erwarten, daß durch die neuere Bildung von Amtsvereinen in Biſchofsheim und Gerlachsheim, die Theilnahme ſich vermehren, und damit ein Sinn fürs Beſſere und Zweckmäßigere feſtere Wurzel faſſen möge; allein das dortige Verfahren beim Weinbau wird ſobald nicht geändert, wenn nicht kräftige Mittel zu einer zeit- und ſachgemäßen Reform angewandt werden; denn das bisher Gebräuchliche, das Altherkömmliche, hat einmal ſo tiefe Wurzel geſchlagen, es iſt mit dem Sinne der jetzigen Generation ſo verflochten, daß nur augenfällige Beiſpiele und ein kräftiges Entgegenwirken durch beharrliche Ausführung des Beſſern den Glauben an die Zweckmäßigkeit des jetzigen Verfahrens wankend machen kann. Zu Erreichung dieſes Zweckes erlaube ich mir einen Vorſchlag zu machen, der vielleicht das Glück hat, unter den Bewohnern des geſegneten Taubergrundes einigen Anklang zu finden; durch die Ausführung dieſes Vorſchlages läßt ſich am erſten eine zeitgemäße Reform des benachtheiligten Weinbaues hervorrufen, und ein beſſeres Verfahren wird baldigen Eingang finden. Eine unausbleibliche Folge davon wird ſeyn, ein beſſeres Produkt, beſſere Weinpreiſe und höherer Grundwerth.

Mein Vorſchlag gehet dahin, es möge ſich ein Verein von einſichtsvollen Männern bilden, welcher, unabhängig von den Amtsvereinen, ſich über den ganzen Taubergrund verzweigen ſollte. Dieſer Verein würde lediglich den Zweck verfolgen, den Weinbau zu verbeſſern, durch Entfernung der bis-

herigen Gebrechen und durch Behandlung nach beſſeren Vorſchriften. Damit aber der Zweck deſto ſchneller erreicht, und die Zahl der Mitglieder möglichſt groß werde, ſo ſollte die Sache ganz einfach behandelt werden, und beſonders ohne alle Koſten geſchehen, wodurch Niemand abgehalten wird, beizutreten. Die einzige Verbindlichkeit, die ein Mitglied zum Eintritte in die Geſellſchaft übernähme, wäre dieſe, jede neue Anlage nach einer anerkannt beſſere Pflanz- und Schnittmethode, d. h. nach verbeſſerter Erziehung zu behandeln.

Es iſt alſo ein Verein, deſſen Mitglieder ſich gegenſeitig das Wort geben, eine verbeſſerte Pflanzmethode des Weinſtockes einzuführen. Da alſo jedes Mitglied ſchon in dieſem Vorſatze ſeinen Beitrag zum Vereinszwecke gibt, ſo bedarf es weder eines jährlichen Beitrages, noch einer Aufnahmsgebühr, noch ſonſt einer Ausgabe, als der des guten Willens.

Um dieſes Werk auszuführen, wäre es vor der Hand das Erſte, daß mehrere wohlgeſinnte Männer an einem Mittelpunkte des Taubergrundes zuſammen kämen, ſich über die Sache zu beſprechen; iſt die Zahl hinreichend, ſo könnten ſie einen proviſoriſchen Vorſtand wählen, der einſtweilen die allerdings nöthigen Statuten entwürfe, welche als Norm für die eintretenden Mitglieder dienen ſollen. In einer ſpäteren Zuſammenkunft könnte dann die Sache reiflicher erwogen werden, und mit dem künftigen Frühjahre ſchon die Thätigkeit der Mitglieder theilweiſe beginnen. Bei einer jährlich zur paſſenden Zeit abzuhaltenden Verſammlung würden dann die Bedürfniſſe und Wünſche der Mitglieder vorgetragen und beſprochen, und ſo würde bald ein ſegenreiches Wirken ſichtbar werden. Ueber die Anlage einer Rebſchule, und ſonſtigen Bedürfniſſen würde man ſich ebenfalls beſprechen können*).

*) Was die angeführten Gebrechen des Weinbaues im Taubergrunde ſind, dieß habe ich in einer Kritik über den dortigen Weinbau in der bald herauszugebenden Schrift: „Die Beſchreibung des Weinbaues am Main und der Tauber“ ausführlich geſagt.

Dieß iſt ein kurzer Entwurf, der natürlich den Lokalumſtänden anzupaſſen iſt.

Möge eine gedeihliche Ausführung nur bald ins Leben treten!

Wiesloch, den 13. Auguſt 1835.

Bronner.

3. Die Spätleſe der Trauben betreffend.

Die Centralſtelle des landw. Vereins hat voriges Jahr vor dem Herbſten die Spätleſe bei den Trauben wiederholt öffentlich anempfohlen, und ſpäter die günſtigen Reſultate mitgetheilt, welche ſtattfanden, wo dieſes geſchah, wie in Nr. 19 des landw. Wochenblattes vom vorigen Jahre einen Aufſatz des Herrn Apotheker Bronner über dieſen Gegenſtand mitgetheilt, welcher nicht nur eine beſondere Aufmerkſamkeit im Vaterlande auf ſich zog, ſondern auch in vielen deutſchen Zeitſchriften aus dem landwirthſchaftl. Wochenblatte abgedruckt wurde.

Um den Inhalt dieſes gediegenen Aufſatzes unmittelbar vor der diesjährigen Weinleſe weiter zu verbreiten, wurden ſchon voriges Jahr einige Tauſend weitere Abdrücke gemacht, welche wir nun an die Stellen des landw. Vereins mit dem Erſuchen, ohne ein weiteres Begleitungsſchreiben, abgehen laſſen, gedachte Schrift in den Weinorten zu verbreiten, und dem Inhalte größtmöglichſte Oeffentlichkeit zu verſchaffen.

Außerdem hat die Braun'ſche Hofbuchhandlung einen Abdruck auf unſer beſonderes Begehren beſorgt; ſie erläßt hiervon das Exemplar zu 6 kr., und gibt bei größeren Beſtellungen von 25 Stück 2, von 50 Stück 5, und von 100 Stück 11 Freiexemplare.

Karlsruhe, den 19. Auguſt 1835.

Die Direktion:

Frhr. v. Ellrichshauſen.

vdt. C. Zeller.

4. Neue Tabaksarten.

Die Tabakspflanzer werden auf einige ſehr intereſſante neue Tabaksarten, die dieſen

Sommer im landwirthſchaftlichen Garten zu Heidelberg angepflanzt ſind, und wovon die Samen künftigen Winter an Landwirthe unſerer Abtheilung unentgeldlich ausgetheilt werden, aufmerkſam gemacht.

Heidelberg, den 18. Auguſt 1835.

Die Verwaltung des landw. Vereins.

Metzger.

5. Die Gründung von Rettungsanſtalten für verwahrloſte Kinder im Großherzogthum Baden betreffend.

Bei dem herannahenden Jahrestage des Vereins, auf welchen die ſubſcribirten Jahresbeiträge von allen denjenigen eingezogen werden ſollen, welche unſerer Abſicht zur Gründung von Rettungsanſtalten beigetreten ſind, erſuchen wir ſämmtliche Behörden und Privaten, welche bisher der Sammlung von Subſcription und Beiträgen ſich bereitwillig unterzogen haben, auch die Jahresbeiträge auf 29. Auguſt 1835 gefällig einzuziehen und an den Vereinscaſſier Scholl dahier zu überſenden.

Wir verbinden damit die Bitte, daß auf Belebung größerer Theilnahme für dieſe, der menſchlichen Geſellſchaft ſo nützlichen und nothwendigen Anſtalten, welche in unſern Nachbarländern ſchon in großem Segen ſtehen, nach Kräften hingewirkt werden möchte, und geben uns der Hoffnung hin, daß, wenn Einzelne unſerer bisherigen Subſcribenten ſeit dem vorigen Jahre abgegangen ſeyn ſollten, dieſe in größerer Anzahl durch neue erſetzt werden. Namentlich glauben wir, daß bei ſachgemäßer Anregung an den Feſten jenes Jahrestages, wo Alles zur Freude und zum Wohlthun geſtimmt iſt, nicht unbedeutende Gaben erreicht werden könnten.

Ueber die bis jetzt eingegangenen Beiträge hat der Vereinscaſſier Rechnung abgelegt, und ſolche dem zweiten Jahresverzeichniſſe angehängt, welches durch den Druck verbreitet werden wird. Das Vermögen des Vereins beläuft ſich hiernach auf 5,456 fl. 11 kr., welche größtentheils verzinslich und mit aller Vorſicht angelegt ſind. So unbedeutend dieſer Fond, gegenüber dem großen Zwecke, ſcheint, ſo gibt er uns doch die Hoffnung, daß wir ſchon nach Ablauf eines weitern Jahres in der Lage ſeyn werden, vorläufig und bis zur Gründung eigener Häuſer, für Unterbringung einer Anzahl von Kindern bei braven Familien zu ſorgen, deren es — Gott ſey Dank — in unſerem lieben Vaterlande ſo viele gibt. Die Auswahl der Kinder und Pflegeltern ſoll aus den verſchiedenen Landestheilen, nach Verhältniß der Beiträge, durch die Vereinsmitglieder ſelbſt geſchehen.

Da aber eine förmliche Conſtituirung des Centralvereins und der verſchiedenen Bezirks- oder Lokalvereine vorangehen muß, ſo ſind wir gegenwärtig mit Entwerfung der Statuten beſchäftigt, welche wir in Kurzem den Freunden des Vereins zur Begutachtung mittheilen werden.

Indem wir auf die in dieſem Betreff in dem landw. Wochenblatt vom J. 1834, Nr. 30—33, enthaltenen Bekanntmachungen hinweiſen, wiederholen wir an unſere bisherigen Mitglieder ſowohl, als auch überhaupt an alle Menſchenfreunde, die angelegentliche Bitte, die gute Sache des Vereins auf jedmögliche Weiſe und bei jeder ſich darbietenden Gelegenheit aufs Beſte zu unterſtützen.

Karlsruhe, den 12. Auguſt 1835.

Der proviſoriſche Centralverein.

6. Gott ſegnet den Fleiß.

(Während der Ernte geſchrieben.)

Wahr iſt dieß mehr als jemals gegenwärtig um mich her! rechts und links fahren hohe Fruchtwägen heim, allenthalben liegt Garbe an Garbe hinter dem Binder, die Scheuren ſind ſchon angefüllt, und doch iſt die Ernte noch nicht zu Ende. Während ſo des Fleißigen Acker hundertfältig das Saatkorn lohnt, trägt der Acker des Faulen Diſteln. Seine Frucht iſt um die Hälfte kürzer, als die des Nachbars, aber hoch über die Aehren ſtreckt die Diſtel Tauſende und Tauſende der Häupter auf, der Same iſt reif und erwartet nur einen günſtigen

Augenblick, um ſich anderswo anzuſiedeln. Da kommt der Feind und ſäet Unkraut unter den Weizen. Ein einziger ſolcher Acker des Faulen kann eine ganze Gemarkung mit Diſteln verpeſten. Sollte nicht die Polizei eintreten, und bei Androhung einer Strafe den Faulen anhalten, den Kopf der Diſtel vor ihrer Reife abzuhauen, daß der in ihm enthaltene hundertfältige Same und der tauſendfältige eines Stockes, nicht durch den Wind in die guten Aecker der Nachbarn verſchleppt werde? Wenn 10 Jahren keine Diſtel mehr in einer Gemarkung blühte, und von der Ferne kein Same dahin gebracht würde, ſo wüßte man dort dereinſt auch keine Diſtel mehr zu finden.

Im unteren Klettgau, den 30. Juli 1835.

Ein Mitglied des landw. Vereins.

---

7. Statuten der Rindvieh-Aſſekuranz des landw. Ortsvereins in Leimen.

§. 1. Die Mitglieder des landwirthſchaftlichen Ortsvereins zu **Leimen**, ſoweit ſie im Beſitze von Rindvieh ſind, treten in der Abſicht zuſammen, den Schaden, welcher durch das Fallen oder Verunglücken von Rindvieh Einem der Geſellſchaft zugefügt wird, gemeinſchaftlich ſo zu tragen, daß Alle durch vierteljährliche Beiträge, und bei außerordentlichen Fällen durch eine Vertheilung des Schadens nach Verhältniß der Summe des verſicherten Viehes, zum Erſatze deſſelben beitragen.

Der Beitritt zur Aſſekuranz geſchieht durch Unterzeichnung gegenwärtiger Statuten, und dieſe treten bis 1. Juli 1835 in Kraft.

§. 2. Alles Rindvieh, ſobald es ein halbes Jahr alt iſt, wird in die Aſſekuranz aufgenommen.

§. 3. Von der Verſicherung bleiben jedoch ausgeſchloſſen:

1) krankes Vieh,
2) alles Stell- und Halbvieh,
3) das Vieh derer, welche Handel damit treiben, und
4) derer, welche ihr Vieh mißhandeln oder vernachläſſigen.

Die Vorſteher der Aſſekuranz haben hierüber nach Stimmenmehrheit zu entſcheiden.

§. 4. Das Ganze ſteht unter der Leitung von 6 Vorſtandsmitgliedern, wovon je der Bürgermeiſter ohne Wahl ſtändiges Mitglied und erſter Vorſteher iſt, während die übrigen 5 Mitglieder aus der Geſellſchaft gewählt werden.

Von ihnen werden zwei derſelben zu Taxatoren ernannt, der Dritte iſt zugleich Kaſſier und Verrechner, und die übrigen zwei Mitglieder haben bei vorkommenden Fällen zu funktioniren, wie ſie die folgenden §§. näher bezeichnen.

§. 5. Die Vorſteher ſollen wo möglich nicht miteinander verwandt ſeyn.

§. 6. Die gewählten Vorſtände treten nach Ablauf eines Jahres wieder aus, d. h. es wird eine neue Wahl veranſtaltet, bei der jedoch die Austretenden wieder wählbar ſind.

§. 7. Alle Verrichtungen der Vorſtandsmitglieder geſchehen unentgeldlich. Der Verrechner und Kaſſier aber, welcher für die Sicherheit des Geldes allein verantwortlich iſt, den Einzug der Gelder und die Auszahlung zu vollziehen hat, erhält für ſeine Bemühungen und als Vergütung für etwaige Schreibmaterialien (mit Ausnahme der nöthigen Regiſter-Impreſſen, welche die Aſſekuranzkaſſe anzuſchaffen hat) von jedem Gulden, den er erhebt, 2 Kreuzer Gebühr am Schluſſe der Rechnung.

§. 8. Das ſämmtliche aufnahmsfähige Rindvieh wird von dem Rechner in ein Regiſter eingetragen, und daſſelbe von den erwählten Taxatoren und dem Bürgermeiſter von Quartal zu Quartal taxirt.

Dieſe ſchätzen, jeder für ſich, das Vieh n a c h ſ e i n e m w a h r e n W e r t h e ab, wobei der Eigenthümer anwohnen kann, ohne jedoch eine entſcheidende Stimme zu haben.

Stimmen zwei in ihrer Taxation überein, dann verbleibt es bei dieſer, weichen aber alle drei in der Werthbeſtimmung von einander ab, dann wird das Mittel genommen.

§. 9. Von der taxirten Summe iſt auf Einen Gulden dem Jahre nach ½ Kreuzer Beitrag zur Aſſekuranzkaſſe, jedoch in vierteljährlichen Raten zu entrichten.

Digitized by Google

§. 10. Jeder der Beitretenden verſichert alles nach §. 2 dazu geeignete Vieh, das er im Stalle hat, und bezahlt den ihn betreffenden Beitrag gleich nach Eröffnung der Geſellſchaft.

§. 11. Verkauft eines der Geſellſchaftsmitglieder ein verſichertes Stück Vieh an einen andern auswärtigen Ort, oder an einen Andern, der nicht Mitglied der Aſſekuranz iſt, ſo verbleibt der Beitrag des laufenden Quartals der Kaſſe, und dieſelbe leiſtet nur noch 4 Wochen lang, vom Tage des Verkaufs an, Gewähr.

§. 12. Wenn aber ein verſichertes Stück Vieh an ein Geſellſchaftsmitglied verkauft wird, ſo dauert die Verſicherung fort; der Käufer und Verkäufer haben übrigens von dieſer Veränderung dem Bürgermeiſter und dem Verrechner ſogleich die Anzeige zu machen, damit das nöthige Ab- und Zuſchreiben geſchehe.

(Fortſetzung folgt.)

8. Hopfenpreiſe der Pfalz.

In Walldorf ſind am 2. d. M. Hopfen, 1835r Gewächs, der Centner zu 32 fl. 24 kr. Hauptgeld mit der Bedingung verkauft worden, daß dafür 5 fl. weniger als der um Martini geltende höchſte Preis dafür bezahlt werden.

Walldorf, den 7. Auguſt 1835.

Der Vorſtand des Lokalvereins:
F. Ferle.

9. Reſultate des Viehmarktes zu Emmendingen am 6. Auguſt 1835.

Bei dem heute abgehaltenen Viehmarkte geſchahen 329 Käufe, nämlich von
210 Paaren Ochſen,
101 Kühen und Kälbern,
11 Pferden, und
7 einzelnen Ochſen.

Der Erlös dieſes verkauften Viehes beträgt 40,274 fl. 54 kr.

Emmendingen, den 6. Auguſt 1835.

Kiefer, Rathsſchreiber.

10. Auszug aus dem Mitgliederverzeichniß.

Auguſt 1835.

Zugang.

A. Ordentliche Mitglieder im Auslande.

1) Schäuffelen, Guſtav, Fabrikbeſitzer in Heilbronn.
2) Schubarth, Heinrich, Sekretär der Königl. Sächſiſchen Landwirthſchaftsgeſellſchaft in Dresden.
3) Saliſch, Graf v., Vorſtand des Thüringer Gartenbauvereins in Heringen.
4) Grebner, Franz, Dirigent der Freiherrlich v. Dalberg'ſchen Herrſchaft Datſchitz in Mähren.

B. Ordentliche Mitglieder im Inlande.

Bei der dirigirenden Abtheilung . .	2,
„ „ Seekreis-Abtheilung . . .	163,
„ „ Ober-Rheinkreis-Abtheilung .	167,
„ „ Unter-Rheinkreis-Abtheilung	
in Weinheim	33,
in Wertheim	41,
	409.

Nach Seite 243 des landw. Wochenblattes betrug die ſeitherige Anzahl der Mitglieder 2438,

Hierzu der Zuwachs mit . . .	413,
Wirklicher Stand	2,851.

11. Literariſche Ankündigung.

Von den Verhandlungen des Vereins zur Beförderung des Gartenbaues in den K. Preußiſchen Staaten iſt erſchienen die 22ſte Lieferung, gr. 4., in farbigem Umſchlag geheftet, mit 2 Abbildungen, im Selbſtverlage des Vereins. Preis 2 Rthlr., zu haben durch die Nicolaiſche Buchhandlung und durch den Sekretär des Vereins, Kriegsrath Heynich, in Berlin.

Digitized by Google

Landesprodukten-Preiſe.

Vom 18. bis 25. Auguſt 1835.

Marktorte.	Waizen, das Malter.		Kernen, das Malter.		Korn, das Malter.		Gerſte, das Malter.		Dinkel, das Malter.		Haber, das Malter.		Heu, der Centner.		Kornſtroh, à 100 Bund.		Kartoffeln, der Seſter.		Hanf, gehechelt, der Centner.		Hopfen, der Centner.		Mohnſamen, das Malter.		Reps, das Malter.		Reismehl, das Pfund.	
	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Conſtanz	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ueberlingen	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Radolphzell	—	—	8	—	4	48	5	—	—	—	3	50	—	—	—	—	—	—	—	—			—	—	—	—	—	—
Möskirch	—	—	8	—	5	—	5	15	3	15	3	30	1	30	—	—	—	6	33		—	—	20	—	14	—	—	—
Stockach	—	—	8	17	—	—	—	—	—	—	4	—	1	20	18	—	—	6	—	—	—	—	—	—	13	30	—	—
Engen	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Bonndorf	8	20	8	20	6	20	5	30	—	—	4	10	1	12	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Löffingen	—	—	9	10	—	—	—	—	—	—	4	40	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Villingen	8	55	8	48	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Rheinheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lörrach	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Müllheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Staufen	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Freiburg	9	30	—	—	5	20	5	—	—	—	4	50	1	—	16	40	—	13	33	—	—	—	24	—	18	—	—	5
Emmendingen	9	20	—	—	6	—	5	—	—	—	4	40	1	24	15	—	—	18	—	—	—	—	23	—	19	—	—	5
Endingen	8	40	—	—	5	30	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	7
Ettenheim	8	30	—	—	5	30	5	30	—	—	4	30	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	22	30	12	30	—	—
Lahr	9	3	10	26	5	45	5	48	—	—	5	30	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Wolfach	10	10	10	—	7	30	6	40	—	—	4	48	1	—	—	—	—	20	—	—	—	—	23	—	17	30	—	—
Gengenbach	9	22	10	40	—	—	4	42	—	—	5	24	—	—	—	—	—	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Offenburg	9	6	10	24	6	12	6	—	—	—	5	6	1	24	15	—	—	24	—	—	—	—	16	—	—	—	—	—
Oppenau	—	—	11	—	6	—	6	30	—	—	5	30	1	12	11	30	—	18	45	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Oberkirch	—	—	8	32	4	15	4	15	—	—	3	16	1	—	22	—	—	6	—	—	—	—	18	48	14	30	—	8
Achern	—	—	—	—	5	30	4	48	3	36	4	—	1	12	15	—	—	15	31	—	—	—	23	·	16	—	—	4
Bühl	8	15	—	—	5	—	—	—	4	—	4		—	—	22		—	12	30	—	—	—	—	—	—	—	—	5
Baden	—	—	10	10	5	20	4	50	—	—	5	12	1	20	15	—	—	14	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5
Gernsbach	8	30	9	30	6	—	—	—	4	—	4	—	1	40	15	30	—	16	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Raſtatt	7	20	10	—	5	50	5	—	—	—	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Karlsruhe	10	—	10	—	7	—	6	—	—	—	5	—	1	20	15	30	—	16	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Pforzheim	—	—	9	30	—	—	—	—	4	30	5	—	1	12	15	—	—	18	—	—	—	—	—	—	—	—	—	4
Durlach	6	40	8	3	5	12	4	30	—	—	4	4	1	24	13	—	—	20	—	—	—	—	—	—	15	—	—	5
Bruchſal	6	48	8	25	4	40	4	20	—	—	3	30	—	—	—	—	—	—	—	—	25	—	—	—	—	—	—	—
Mannheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Heidelberg	6	24	7	1	5	3	4	11	2	50	3	35	1	14	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Mosbach	—	—	—	—	—	—	—	—	2	53	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Wertheim	7	5	—	—	5	6	—	—	3	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Durchſchnitt	8	25	9	17	5	35	5	11	3	33	4	28	1	16	15	39	—	14	34	24	25	—	21	17	16	—	—	5
Heilbronn	—	—	7	28	4	46	3	58	2	49	3	51	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Mainz	6	50	—	—	4	49	4	13	2	35	3	56	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Schaffhauſen	—	—	8	59	—	—	4	25	—	—	4	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Druck von G. Braun.

Digitized by Google

N: 36. 1835.

Karlsruhe 4. September.

Landwirthſchaftliches Wochenblatt
für das
Grossherzogthum Baden.

Herausgegeben von der Centralſtelle des landwirthſchaftlichen Vereins

Inhalt: 1) Die engliſch-amerikaniſchen Mahl- oder ſogenannten Kunſtmühlen, von Mechaniker Meßmer in Karlsruhe. (Beſchluß.) 2) An die vaterländiſchen Schafzüchter, die unentgeldliche Abgabe von Sprungwiddern aus der Landes-Stammſchäferei betr. 3) Das Kalben der Kühe bei Tage zu bewirken. 4) Auszug aus dem Vortrag des Herrn Bezirksamtmanns Schilling bei der erſten Zuſammenkunft der landw. Amtsvereinsmitglieder zu Staufen am 5. Auguſt 1835. 5) Verkauf Spaniſcher Schafe. 6) Reife Trauben. 7) Landesproduktenpreiſe.

1. Die engliſch-amerikaniſchen Mahl- oder ſogenannten Kunſtmühlen, von Mechaniker Meßmer in Karlsruhe.

(Beſchluß.)

Ueber die Leiſtungen einiger ſolcher Mühlen können folgende Erfahrungsſätze angeführt werden.

Auf den Dampfmühlen des Herrn Benoiſt zu St. Denis bei Paris, welche zu den vorzüglichſten Mahlmühlen der neuern Conſtruction gehören, werden auf einem Mahlgange, deren die Mühle 6 hat, in 24 Stunden 15—16 neubadiſche Malter Weizen gemahlen. Da nun dort zum Betrieb eines Mahlganges circa $3\,^{33}/_{100}$ Pferdekräfte zu rechnen ſind, ſo beträgt das Mahlquantum auf eine Pferdekraft in 24 Stunden circa $4\,^{4}/_{5}$ Malter. Ferner werden auf der Mühle des Herrn Dramard im Elſaß auf einem Mahlgang in 24 Stunden durch eine Pferdekraft $4\,^{1}/_{5}$ Malter Weizen gemahlen, während auf eine gewöhnliche Mühle zu Mühlhauſen für eine Pferdekraft nur 2 Malter in 24 Stunden gerechnet werden können, wie man auch bei unſern beſſern Mühlen der ältern Bauart ebenfalls auf eine Pferdekraft nur 2 Malter in 24 Stunden abfertigen kann.

Ueber das Produkt an Mehl und Kleie aus einem gleichen Quantum Mehl zweier Mühlen von der neuern und ältern Conſtruction ſelbſt kann ich folgende Reſultate mittheilen:

Mahlprodukt aus 100 Theilen gemahlenen Weizens auf der Dampfmühle des Herrn Benoiſt:

Fruchtmehl, erſte Qualität, .	64	Theile,
Griesmehl, dito dito .	3	„
Mehl aus dem Beutelcylinder und aus wieder gemahlenem Gries, zweite Qualität, .	6	„
Mehl von dritter und vierter Qualität	2	„
zuſammen	75	Theile Mehl.

Groſse Kleie, 54 Pfund das Malter	. . . . . .	6 Theile,
kleine Kleie, 64 Pfund das Malter	. . . . . .	7 „
ſchwarzes Kleienmehl, 72—80 Pfund das Malter	. . .	6 „
Nachmehl (Remoulage)	. .	4 „
zuſammen		23 Theile Auswurf.

In der angeführten Mühle zu Mühlhauſen erhält man dagegen bei einem 7maligen Durchgang des Getreides durch die Mühlſteine aus 100 Theilen Weizen:

weißes oder Kernmehl	. . .	30 Theile,
gewöhnliches Mehl	. . .	46 „
ſchwarzes Mehl	. . . .	7½ „
gemiſchte Kleie	. . . . .	18½ „

woraus ſich alſo ergiebt, daß durch die neuen Mühlen bei gleichem Kraftaufwand nicht nur das Doppelte geleiſtet werden kann, ſondern daß man auch aus einem gleichen Mahlquantum eine größere Quantität des beſſeren Mehles erhält, als bei den gewöhnlichen.

Als ein weiterer und weſentlicher Vorzug, auf den hauptſächlich die Conſtruction der neuen Mühlen berechnet iſt, iſt zu betrachten, daß bei ihnen nicht nur die angewendete Kraft einen größern Nutzeffect gibt, ſondern daß man auch gleich beim erſten Durchgang des Getreides durch die Steine Mehl erſter Qualität erhält, während bei der alten Methode ein dreimaliger und manchmal ſogar ein vier- und fünfmaliger Durchgang erforderlich; ein Uebelſtand, der um ſo größer iſt, als das Mehl in dem Grad an ſeiner Nährkraft verliert, je öfter es durch die Mühlſteine durchlaufen muß. Der Unterſchied in den Leiſtungen der alten und neuen Mahlmethode ſpricht ſich am klarſten aus, wenn man bedenkt, daß jedes Durchlaufen des Mehles durch die Mühlſteine ein Verluſt an Zeit und Kraft iſt, auch welche große Menge Kraft in den alten Mühlen durch den ſchlechten Bau der Waſſerräder verloren geht, von denen hier für jedes Paar Mühlſteine eines nothwendig iſt.

Durch eine zweckmäßige Umänderung der alten Mühlen, ließen ſich viele von den Vortheilen der neuen Mühlen erreichen, ohne daß die ganze bisherige Einrichtung über den Haufen geworfen werden mußte. Auch bin ich der Anſicht, daß es unſern ökonomiſchen und örtlichen Verhältniſſen nicht angemeſſen iſt, alle Theile aus Gußeiſen anzufertigen, wie es in England der Fall iſt, vielmehr eine zweckmäßige Verbindung des Gußeiſens mit Holz dienlicher ſeyn möchte. *) Eine Hauptveränderung würde je nach ihrer Größe immerhin einen Kapitalaufwand von 8—10,000 fl. erfordern.

Den Müllern, welche Luſt haben, ihre Mühlen nach den neuen abzuändern, ſind noch folgende Hauptverbeſſerungen zu empfehlen:

1) Austauſch der vielen Waſſerräder gegen ein einziges, gut gebautes und gut aufgeſtelltes Waſſerrad, welches ſämmtliche Mühlſteine und die übrigen zur Mühle gehörigen Apparate durch einen zweckmäßigen Mechanismus in Bewegung ſetzt.

2) Luftung und Erhaltung der Mühlen, Erhöhung der Stockwerke, Errichtung von Putzmühlen oder anderer zur Reinigung der Frucht nöthigen Maſchinen, wie z. B. die Einrichtung von Beutelapparaten in den obern Stockwerken.

3) Anſchaffung guter Mühlſteine, Erforſchung der beſten Schärfungsmethode und eine ſolche Anwendung derſelben, daß die Kleien vollkommen ausgerieben werden.

4) Man mahle ſo trocken als möglich, und ſuche, indem man die Kleien vollkommen ausreibt, alles Mehl durch einen einzigen Durchgang des Getreides zu gewinnen.

5) Unterdrückung der kleinen Beutel unter den Mahlſteinen, gute Luftung und Abkühlung des gemahlenen Mehles, bevor daſſelbe nach dem einen oder dem andern Syſteme gebauten Beutelapparate gelangt.

Um alle dieſe Verbeſſerungen möglichſt zweckdienlich zur Ausführung zu bringen, dürfte es

*) Eine Umänderung in dieſer Weiſe wurde neulich von dem Maſchinenbaumeiſter Haberſtroh für die Herren Sievert in Mühlburg bei Karlsruhe in einer Kundenmühle älterer Art vorgenommen, die den Erwartungen und ihrem Zwecke vollkommen entſprechen ſoll.
Anm. d. Einſ.

Digitized by Google

am beſten ſeyn, ſich von einem erfahrnen Mechaniker einen allgemeinen Plan anfertigen und das Geſchäft durch die betreffenden Arbeiter hiernach ausführen zu laſſen, oder aber, was noch beſſer iſt, daß man ſich gleich an einen tüchtigen Mühlenbauer wendet, der das Ganze übernimmt.

Schließlich ſehe ich mich veranlaßt, noch einige Notizen aus einer würtembergiſchen Zeitſchrift, zu Widerlegung der Einwürfe, welche man gegen die Einführung der neuen Mühlen und der Umänderung der alten in ſolche aufgeworfen hat, anzuführen.

„Es iſt nämlich behauptet worden, daß die Kunſtmühlen ihrer Einrichtung nach ſich zum Kundenmahlen nicht eignen, indem es namentlich wegen der Abkühlung des Mehles, welches in größeren Quantitäten ausgebreitet werden muß, mit der Einrichtung von Kunſtmühlen unvereinbar ſey, daß jeder Kunde ſeinen größern oder geringern Getreidevorrath auf die Mühle bringen und denſelben dort, für ſich allein, mahlen laſſen könne.

In dieſem Sinne iſt die Behauptung allerdings vollkommen richtig, d. h. es kann nicht ein einzelner Scheffel Kernen für ſich allein und abgeſondert auf der Kunſtmühle ohne zu großen Verluſt an Zeit durch den Uebergang von einer zu der andern Arbeit gemahlen werden. Allein hieraus folgt noch nicht, daß die Kunſtmühlen nicht auch vollkommen die Dienſte der Kundenmühlen leiſten können, wovon die Berger Mühle den faktiſchen Beweis geliefert hat. Auch kann und wird kein Kunde einer gewöhnlichen Kundenmühle geradezu verlangen, daß er das Mehl von ſeiner Getreidefrucht erhalte, ſondern der Beſitzer einer Kundenmühle befriedigt ſeine Kunden mit der verhältnißmäßigen Quantität Mehl, die der Qualität der eingelieferten Frucht entſpricht. Ohne Zweifel wird auch der Kundenmüller das eingelieferte Getreide von verſchiedenen Kunden ſortiren, die eine und die andere Sorte, jede für ſich, in dem für ſeine Mühleneinrichtung geeigneten Quantum aufſchütten und mahlen, und von dem gewonnenen Mehlquantum jeden Kunden **pro rata** des gelieferten Getraides Quantums befriedigen. Wäre es der Fall, daß ein Malter, ein Seſter, kurz eine gewiſſe Quantität Kernen auf der Kundenmühle abgeſondert gemahlen würde, ſo müßte das Werk allzuoft unnöthig und zum Schaden des Müllers, wenn er viel zu arbeiten hat, ſtill ſtehen.

Hieraus dürfte hervorgehen, was oben behauptet wurde, daß die amerikaniſche Mühleneinrichtung den Dienſt als Kundenmühle keineswegs ausſchließt, indem es für den Kunden höchſt unweſentlich ſeyn muß, gerade Mehl von ſeiner Frucht, und von keiner andern zu erhalten, wenn er nur nach Quantität und Qualität gehörig befriedigt werden kann; eine Forderung, welche die Kunſtmühle auf die oben angeführte Art, durch Sortirung der eingelieferten Getreideportionen ohne allen Anſtand wird befriedigen können. Iſt einmal durch die Erfahrung feſtgeſtellt (und dieß iſt ſelbſt bei der beſondern Beſchaffenheit des Getraides von verſchiedenen Jahrgängen ausführbar), wie viel Mehl von den verſchiedenen Sorten, wie viel Schrot, wie viel Kleie ein Quantum Getreide gibt, ſo wird die Befriedigung des Kunden nach Verhältniß ſeines eingelieferten Fruchtquantums keinen weitern Schwierigkeiten unterliegen und ſelbſt der Abzug des Müllers nach wie vor beſtehen können. Es dürfte keinen Anſtand finden, einen allgemeinen Tarif entwerfen, nach welchem für ein gegebenes Fruchtquantum von beſtimmter Beſchaffenheit (leichte, mittlere, ſchwere Frucht) und von beſtimmter Art (Dinkel, Weizen, Einkorn, Roggen ꝛc.) das entſprechende Mehlquantum u. ſ. w. feſtgeſetzt würde, und wornach jeder Kunde und jeder Müller ſich zu richten hätte *).

*) Daß die Einführung von Kunſtmühlen nicht allein für ſolche Verhältniſſe, wo die Fabrikation des Mehles mehr für den Handel im Großen berechnet iſt, paſſe und große Vortheile darbiete, ſondern auch für entgegengeſetzte Verhältniſſe, wo ſelbſt der Mehlabſatz nur in kleineren Parthien ſtattfinden kann, und wo man ſich hauptſächlich mehr auf Kundenmahlerei einlaſſen muß, dies beſtätigen die Erfahrungen aller in dem Nachbarſtaate Würtemberg unter Verhältniſſen der letzteren Art beſtehenden ſogenannten Kunſtmühlen.

Sie befaſſen ſich aber freilich nicht damit, jede einzelne Parthie oder jedes Stümpchen

Uebrigens würde, was ſich von ſelbſt verſteht, dieſe neue Mahlmethode von Seiten des Müllers oder eines Andern, der eine ſolche errichten wollte, ein eigenes und beſonderes Studium der Behandlung des Werkes und der hier nöthigen Handgriffe erfordern, da auch dieſe nach der vorhergehenden kurzen Darſtellung vielfach von den in unſern gewöhnlichen Mühlen vorkommenden Handgriffen verſchieden ſind. Dazu iſt nun die in Würtemberg zu Berg errichtete Kunſtmühle vorhanden, dort kann jeder ſeine Lehrjahre zubringen, und Niemand, welcher in dieſer Abſicht dorthin käme, würde wohl abgewieſen werden.“

Frucht, wie ſie von den Kunden in die gewöhnlichen Mühlen gebracht zu werden pflegen, nach dem Gebrauche der letztern abgeſondert zu mahlen, und den Kunden hiervon die verſchiedenen Sorten Mehl, die Kleie und die Spreu, und was ſonſt noch Alles zuzuſtellen. Dies ließe ſich allerdings mit ihrem Mühlenſyſteme ohne verhältnißmäßig geringern Verdienſt nicht vereinigen.

Demungeachtet wird aber der Zweck ebenſo vollſtändig, ja auf eine den Forderungen der Kunden noch weit entſprechendere Weiſe erreicht, indem der Kunſtmüller einen Tarif feſtzuſtellen pflegt, wie viel er von ſeinen verſchiedenen Mehlſorten für eine gewiſſe Quantität und Qualität des in die Mühle gebrachten Getreidrs abgibt. Es findet ſomit ein förmlicher Tauſch von dieſem gegen Mehl ſtatt, wobei der Kunde den beſondern Vortheil genießt, daß er gerade diejenige Mehlſorte wählen darf und kann, welche für ſeine ſpeziellen Verhältniſſe vorzugsweiſe paßt. Er iſt alſo nicht gezwungen, die verſchiedenen aus ſeiner Frucht zu gewinnenden Produkte anzunehmen, wenn ihm einzelne derſelben, wie z. B Kleie oder Spreu gerade entbehrlich ſind; er wählt vielmehr dafür, wie überhaupt für das Ganze, eine ſeinem Wunſche und Bedürfniſſe entſprechende Mehlſorte.

So hat auch die Erfahrung den Einwand, der hier und da ſich noch findenden Gegner des Kunſtmühlenſyſtems, als ob es nämlich in Abſicht auf die Feſtſtellung des Tarifs für den Umtauſch des Mehles gegen Frucht mancherlei Anſtände geben dürfte, und die Kunden aus Furcht vor etwaiger Uebervortheilung, mit den Kunſtmühlen nichts werden zu thun haben wollen, längſt als unhaltbar dargeſtellt; denn es iſt allerdings leicht begreiflich, daß eine ſolche Uebervortheilung ſich nicht öfters wiederholen dürfte, wenn der Kunſtmüller nicht offenbar gegen ſein eigenes Intereſſe handeln wollte, da bei der Concurrenz anderer Müller ſeine Kundſchaft doch gewiß alsbald verlieren müßte.

Wenn es ſich indeſſen von Uebervortheilung handelt, ſo iſt man darum bei der Kundenmahlerei gegen eine ſolche gewiß nicht weniger geſichert, wollte ein Kundenmüller ſich dieſe je gegen einen ſeiner Kunden beigehen laſſen, zumal wenn Letzterer dem Mahlen nicht ſelbſt beiwohnt. Daß übrigens der Kunde eines Kunſtmüllrrs eben ſo gut wie in der Regel der eines gewöhnlichen Müllers zu ermeſſen wiſſen wird, welche Quantität und Qualität von Mehl er von ſeiner Frucht zu erwarten habe, iſt wohl leicht begreiflich.

Endlich hat die Erfahrung zur Genüge beſtätigt, daß die Einführung eines Umtauſches der genannten Art an der in der Regel zum unabänderlichen Geſetz gewordenen Gewohnheit des Landvolks nicht nur kein Hinderniß zu finden pflegt, ja daß vielmehr im Gegentheil viele Kunſtmüller, welche ſich auf einen ſolchen Umtauſch anfänglich gar nicht einlaſſen wollten, erſt auf vielſeitiges eigenes Verlangen gewöhnlicher Mühlkunden ſich hierzu verſtanden; eine Erſcheinung, die ſich allerdings nur theils durch den angezeigten, für die Kunden beſonders erheblichen Vortheil des Tauſches, theils die Thatſache erklären läßt, daß das Kunſtmehl von ungleich beſſerer Qualität iſt, namentlich für die Brodbäckerei, worauf das Landvolk beſonders abhebt. Nicht unintereſſant dürfte es ſeyn, hier als Beweis, daß die Kundenmahlerei nicht immer den Beſtand einer Mühle ſichere, den Fall anzuführen, daß der Beſitzer einer großen Bannmühle die Bannpflichtigen ihrer Verpflichtungen gegen ihn freiwillig und ohne alle Entſchädigung einzig und allein blos deßhalb enthoben hat, um, namentlich bei dem gewöhnlich langſamen Wege der Ablöſungsunterhandlung, in Ausführung einer Kunſtmühle an der Stelle der alten Kundenmühle, weil ſie ihm eine weit ſicherere und gewiſſerere Rente als letztere in Ausſicht ſtellte, nicht gehindert zu ſeyn.

Möchte dieſe aufs Neue gegebene Anregung der Sache nicht ohne Erfolg ſeyn, möchten die in unſerer Nähe unter gleichen Verhältniſſen vorhandenen ſo einladenden Vorgänge um ſo mehr beherzigt und benutzt werden, als ſie auf ſicherem Wege zu Begründung techniſcher Einrichtungen hinleiten, die ſowohl dem Intereſſe des Einzelnen wie der Geſammtheit unverkennbar entſprechen!

Anm. d. Red.

Digitized by Google

2. An die vaterländiſchen Schafzüchter, die unentgeldliche Abgabe von Sprungwiddern aus der Landes-Stammſchäferei betr.

Unter Bezug auf unſere Bekanntmachung vom 23. Mai d. J., die Grundſätze für die künftige Adminiſtration der Landesſtammſchäferei, insbeſondere die Aufhebung der ſeitherigen Einrichtung, das Ausleihen von Sprungwiddern betreffend, machen wir hier Folgendes bekamt:

§. 1. Die unentgeldliche Abgabe ſolcher Widder geſchieht nur an diejenigen vaterländiſchen Schäfereibeſitzer, welche nachweiſen, daß ihre Heerde im Inlande, oder doch wenigſtens nicht ausſchließlich auf einer ausländiſchen Weide unterhalten wird.

§. 2. Muß die Mutterheerde, für welche Widder nachgeſucht werden, immerhin 100 Köpfe zählen.

§. 3. Hat ſich der Empfänger von Widdern verbindlich zu machen, ſolche, wenn anders nicht unvorhergeſehene, wohl begründete Umſtände in Weg treten, wenigſtens in den erſten zwei Jahren nach deren Empfang in ſeiner Heerde bei einer angemeſſenen Zahl von Schafen ſpringen zu laſſen, andern Falls aber entweder wieder zur Verfügung des landwirthſchaftlichen Vereins zurückzuſtellen, oder dafür einen Erſatz von 15 fl. per Stück zu leiſten.

§. 4. Zu dem Ende hat der Empfänger von Widdern einen ſchriftlichen Revers auszuſtellen, und darin ſich zur Erfüllung dieſer Bedingung, nöthigenfalls unter Bürgſchaft eines ſoliden Mannes, verbindlich zu machen. Damit indeſſen der Verein hievon Gewißheit erlange, behält er ſich vor, zur Ausübung der nöthigen Controlle ſich zuverläſſiger und ſachverſtändiger Männer zu bedienen, ſowie von der Mutterheerde und der Nachzucht der abgegebenen Sprungwidder kleine Wollproben abnehmen zu laſſen, wenn er ſolcher zu Vergleichung und Beurtheilung der Züchtungs-Reſultate zu bedürfen glaubt.

§. 5. Können einem und demſelben Schafzüchter in einem Jahr höchſtens zwei Widder abgegeben werden, und wie oft dieß überhaupt geſchehen kann, bleibt von den Umſtänden abhängig.

§. 6. Bei der Bewerbung um Widder iſt die Größe der Mutterheerde und deren Wollcharakter, wenn es möglich iſt, unter Beilegung von Wollmuſtern, auch dabei das Ziel anzugeben, welches bei Züchtung und Veredlung derſelben verfolgt wird; ob dieſes mehr auf Körpergröße und Wollreichthum oder höhere Feinheit der Wolle gerichtet ſey, um hierdurch bei Auswahl der Zuchtwidder einen Anhalt zu bekommen.

§. 7. Der Verein hat ſich zwar zum Grundſatze gemacht, die unentgeldlich abzugebenden Widder hauptſächlich zu Prämien fur ſolche Schafzüchter zu beſtimmen, welche ein reges Streben nach Veredlung ihrer Heerden, geſchehe ſie in einer oder der andern Art, an den Tag legen. Da indeſſen der Verein ſeit der kurzen Zeit der Uebernahme der Schäferei-Adminiſtration nicht hinlänglich Gelegenheit finden konnte, jenen Theil der Schafzüchter kennen zu lernen, ſo muß er ſich einſtweilen darauf beſchränken, die Widder mehr an Minderbemittelte derſelben abzugeben. Indem man daher die Bewerber hierauf ausdrücklich aufmerkſam macht, werden ſie zugleich angewieſen, ihre Eingaben, welche in Abſicht auf die §§. 1, 2 u. 3 durch die betreffenden landwirthſchaftlichen Stellen, oder wo ſich keine ſolche finden, durch die Ortsgerichte und Aemter beglaubigt ſeyn müſſen, binnen 15 Tagen einzureichen.

Schließlich bemerken wir, daß die Empfangnahme der zur unentgeldlichen Vertheilung beſtimmten Widder auf der Schäferei Nieſern bei Pforzheim auf Mittwoch, den 16. September d. J., anberaumt, und daß überdieß noch eine Parthie von circa 60 Stück Widdern vorhanden iſt, die an ſolche vaterländiſche Schäfereibeſitzer, welche bei obigen Abgaben nicht berückſichtigt werden können, oder welche, um die eigene Auswahl zu haben, ſich ihre Widder ſelbſt ankaufen wollen, im Durchſchnitt um die Hälfte des gewöhnlichen Preiſes abgegeben werden.

Die Ortsgerichte erſuchen wir, gegenwärtige

Bekanntmachung bei Zeiten und gehörig zu veröffentlichen.

Karlsruhe, den 26. Auguſt 1835.

Die Direction:

Frhr. v. Ellrichshaußen.

vdt. C. Zeller.

3. Das Kalben der Kühe bei Tage zu bewirken.

Daß das Kalben der Kühe zur Tageszeit für den Viehbeſitzer in jeder Hinſicht erwünſchter iſt, als wenn dieß bei Nacht geſchieht, läßt ſich leicht begreifen und dieß iſt auch wohl die Veranlaſſung, daß man auf Mittel gedacht hat, *eines Kalbens der Kühe zur Tageszeit ſich zu vergewiſſern*. Ein ſolches Mittel iſt in einigen Gegenden Hollands bekannt *) und es beſteht darin, daß man die Kuh, wenn ſie trocken ſtehen bleibt (vor dem Kalben Milch zu geben aufhört), und nun nicht mehr gemolken werden ſoll, nicht des Morgens oder Mittags zum *letzten* Mahle melket, ſondern Abends, und dann das Euter derſelben nie wieder berührt, noch weniger melket.

Numan, Prof. der Thierheilkunde zu Utrecht (ſiehe deſſen **Handboek der Genees en Verloskunde van het Vee**, bladzyde 363) ſagt hierüber: „wiewohl ſicherlich der wahre Grund von dieſer Erſcheinung nicht einzuſehen oder zu erklären iſt, und dieſelbe Vielen als ungegründet und fabelhaft vorkommen möchte, ſo iſt ſie dennoch, auf vieljährige Erfahrung gegründet, und ſeit der allgemeinen Bekanntmachung dieſer Sache, ſo viel ich weiß, von vielen Landleuten und Viehhaltern geprüft und gegründet befunden worden. Unter andern verſicherte mir ein erfahrner Wirthſchafter, daß er bereits ſeit drei Jahren dieſe Vorſorge bei einer ungefähren Anzahl von wenigſtens 25 tragenden Kühen befolgt habe, von welchen nur eine einzige des Morgens ungefähr um 6 Uhr und eine des Abends um 9 Uhr gekalbet habe, während alle übrigen am Tage kalbten. Da dies an die Hand gegebene Verfahren ſo gemächlich ins Werk gerichtet werden kann, ſo rathe ich Jedem, der Vieh halten muß, es zu verſuchen. Gebt es durch, ſo könnten wenigſtens bei mancher Kuh mehrere Stunden erſpart werden, welche man, eine kalbende Kuh des Nachts zu bewachen, aufzuopfern genöthigt iſt.“

Wir theilen dieſen Gegenſtand mit dem Wunſche mit, daß darüber Verſuche angeſtellt werden möchten. (D. Red.)

4. Auszug aus dem Vortrag des Herrn Bezirksamtmanns Schilling bei der erſten Zuſammenkunft der landwirthſchaftlichen Amts-Vereinsmitglieder zu Staufen am 5. Auguſt 1835.

„Daß ein ſolcher Amtsverein ſehr zweckmäßig ſey, brauche ich Ihnen nicht mehr zu beweiſen; Ihr Beitritt und Ihre zahlreiche werthe Gegenwart bürgt mir dafür, daß Sie meine Anſicht theilen, und daher gewiß auch den Wunſch, daß er ſich noch vergrößern möge.

Wollte man in einem Zeitpunkt, wo auch die materiellen Intereſſen überall auf das Eifrigſte in allen kultivirten Staaten, in größern und kleinern landwirthſchaftlichen Vereinen gefördert und beſprochen werden, und wo nun durch den Beitritt zum großen deutſchen Zollverein eine weite, freie Konkurrenz geöffnet iſt. Wollte man daran zweifeln, daß man in einem ſolchen Zeitpunkte ohne eigenen fühlbaren Nachtheil nicht zurück bleiben dürfe, oder etwa glauben, daß man alles ſchon wiſſe, daß der Wein- und Getreidebau und überhaupt alle Zweige der Landwirthſchaft ſchon aufs Höchſte geſtiegen, und keiner Verbeſſerung mehr fähig ſeyen, ſo müßte man nur ſeine eigene Blindheit oder Thorheit eingeſtehen, und den anerkannten Werth des Ideentauſches und der wechſelſeitigen Mittheilung der Beobachtungen und Erfahrungen in dieſem einem für die bürger-

*) Die Quelle, aus der es geſchöpft worden, iſt: Almanak tot nut en vergenoegen voor de onderscheidene standen des maatschappelyken levens, van den hoegleeraar J. A. Uilkens, voorst Jaar 1814. (Almanach zum Nutzen und Vergnügen der verſchiedenen Stände des geſellſchaftlichen Lebens.)

liche Geſellſchaft und den Wohlſtand der einzelnen Familien ſo weſentlichen Punkte des wiſſenſchaftlichen Fortſchreitens verkennen. Dazu aber gehört vor allem, daß man empfänglich dafür ſey, und dieſe Empfänglichkeit muß vorzüglich in den Schulen bewirkt werden. Man wird zwar darin keine ausgemachten Landwirthe bilden, aber der erſte Zweck iſt erreicht, wenn die Lehrer nebſt einiger Kenntniß Liebe dafür haben, und dieſe mit den erſten Grundſätzen der Jugend einzuflößen, auch ſie zum Nachdenken und zum Sinn fürs Beſſere und Vollkommenere zu führen wiſſen.

Zur Belehrung und beſſern Einſicht in der Landwirthſchaft und Kultur überhaupt haben die landwirthſchaftlichen Vereine und ihre Blätter unzweifelhaft ſchon viel Gutes gewirkt, und werden es auch ferner thun; nur komme ich immer zu der Ueberzeugung zurück, daß durch einen zweckmäßigen landwirthſchaftlichen Elementarunterricht und eine kluge Benützung der gedachten Blätter in den Volksſchulen ein allgemeinerer und ihren Lehren mehr empfänglicher Boden verſchafft werden müſſe.

Aus dieſem Grunde und um den Herren Lehrern einen Beweis unſerer Anerkennung für ihre Leiſtungen in dieſem Unterrichtszweige zu geben und als Anlaß zur Aufmunterung und fernerem Fortſchreiten, ſchlage ich auch zur unentgeldlichen Aufnahme einverſtändlich mit dem Herrn Dekan Steiger folgende vor u. ſ. w.*)"

5. Verkauf Spaniſcher Schafe.

Mittwoch, den 16. September d. J. werden aus der Großherzoglichen Stammſchäferei zu Riefern bei Pforzheim Widder, Mutterſchafe und Hammellämmer in kleinern Parthieen verkauft. Die Verhandlung beginnt um zehn Uhr.

Karlsruhe, den 26. Auguſt 1835.

---

6. Reife Trauben.

1) In Unteröwisheim.

Seit acht Tagen findet man in den hieſigen Reben ſich färbende Ruländer, ſchwarze Klevner und Huttler, wie auch weiche Beeren an Gutedel (Krachmoſt).

Heute habe ich einen ganz reifen Ruländer aus meinen Reben mit nach Hauſe genommen, welcher eine vorzügliche Süße hatte. Auch Schwanenwirth Bornhäuſer hat bereits reife Gutedel in ſeinen Reben.

Unteröwisheim, den 18. Auguſt 1835.

G. B. Clauſing.

2) In Sinsheim.

In dem Garten der Herren Fiſcher und Carl daſelbſt ſind am 20. Auguſt 1835 ſchwarze Klevner und weiße Gutedel gebrochen worden; auch findet man ſchon farbige Beeren an rothen Muskateller und viele weiche Beeren an gewöhnlichen Elbingen.

Berichtigung.

In Nr. 34, S. 271, Spalte 2, Zeile 28, iſt zu leſen, ſtatt: 2'' — 2'.

---

*) Wie ſehr durch unentgeldliche Aufnahme verdienter Lehrer in die landw. Amtsvereine im Sinne der Centralſtelle gehandelt werde, mag folgender an ſämmtliche Decanate unterm 25. Januar 1834 von ihr gerichtete Erlaß beweiſen.

„Der Ausſchuß der dirigirenden Abtheilung des Gr. Bad. landw. Vereins an ſämmtliche verehrliche Decanate."

„Da es manche tüchtige Lehrer gibt, welche dem Verein als thätige Mitglieder in mancher Beziehung durch Beförderung ſeiner Zwecke nützlich ſeyn können, dieſen aber nicht ſelten die Mittel fehlen, ſich in den Verein aufnehmen zu laſſen, haben wir beſchloſſen, einzelne ausgezeichnete in Verbreitung landw. Kenntniſſe beſonders thätige aber mittelloſe Lehrer unentgeldlich in den Verein aufzunehmen, wenn darüber motivirter Antrag von Seiten des Dekanats erſtattet wird.

„Wir benachrichtigen Sie hievon, um in vorkommenden Fällen Gebrauch davon machen zu können."

Digitized by Google

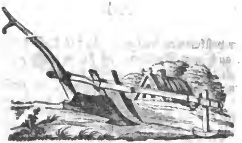
Landesprodukten-Preiſe.

Vom 25. Auguſt bis 1. September 1835.

Marktorte.	Weizen, das Malter.		Kernen, das Malter.		Korn, das Malter.		Gerſte, das Malter.		Dinkel, das Malter.		Haber, das Malter.		Heu, der Centner.		Kornſtroh, à 100 Bund.		Kartoffeln, der Seſter.		Hanf, gehechelt, der Centner.		Hopfen, der Centner.		Mohnſamen, das Malter.		Reps, das Malter.		Weißmehl, das Pfund.	
	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Conſtanz	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ueberlingen	—	—	8	36	4	45	4	27	—	—	3	6	1	—	20	—	—	6	—	—	—	—	20	—	15	—	—	—
Radolphzell	—	—	7	27	—	—	5	12	—	—	3	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Möskirch	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Stockach	—	—	8	4	—	—	—	—	—	—	4	7	1	20	18	—	—	6	—	—	—	—	—	—	14	—	—	—
Engen	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Bonndorf	—	—	8	50	6	40	5	30	5	30	4	30	1	12	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Löffingen	—	—	9	10	6	40	—	—	—	—	4	40	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Villingen	—	—	9	12	—	—	5	40	—	—	4	30	—	—	—	—	—	6	40	—	—	—	—	—	—	—	—	3
Rheinheim	8	33	8	40	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lörrach	—	—	10	17	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Müllheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Staufen	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Freiburg	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Emmendingen	9	30	—	—	5	50	5	—	—	—	4	30	1	12	15	—	—	—	—	—	—	—	23	—	19	—	—	5
Endingen	8	30	—	—	5	—	4	50	—	—	4	30	—	—	—	—	—	8	38	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ettenheim	8	—	—	—	5	30	5	20	—	—	4	20	—	—	—	—	—	15	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lahr	9	12	10	35	6	9	5	39	—	—	5	27	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Wolfach	10	20	10	—	7	—	6	20	—	—	4	50	1	—	—	—	—	18	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Gengenbach	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Offenburg	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Oppenau	—	—	11	12	—	—	6	—	—	—	6	—	1	12	11	30	—	15	45	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Oberkirch	8	—	9	30	6	—	4	30	—	—	5	—	1	30	14	—	—	10	42	—	—	—	—	—	17	—	—	—
Achern	—	—	—	—	5	12	4	48	3	48	4	—	1	12	15	—	—	15	31	—	—	—	22	—	16	—	—	4
Bühl	8	15	9	—	5	30	—	—	4	—	4		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Baden	7	40	10	—	5	30	5	45	—	—	5	—	1	30	15	—	—	13	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Gernsbach	8	—	9	24	6	—	—	—	3	45	3	36	—	—	16	30	—	15	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Raſtatt	7	20	9	30	5	20	5	10	—	—	5	20	1	48	—	—	—	12	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Karlsruhe	7	10	7	32	5	12	4	4	—	—	4	4	1	36	12	—	—	12	—	—	—	—	—	—	—	—	—	4
Pforzheim	—	—	9	10	—	—	5	—	—	—	4	30	1	12	15	—	—	18	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Durlach	7	20	8	33	—	—	4	40	—	—	3	55	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Bruchſal	7	4	7	35	—	—	—	—	—	—	3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Mannheim	—	—	—	—	5	2	4	28	2	50	3	40	1	36	15	—	—	—	—	—	20	—	—	—	—	—	—	—
Heidelberg	—	—	6	30	5	—	4	20	2	53	3	23	1	11	6	40	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Mosbach	—	—	—	—	—	—	—	—	2	41	—	—	—	—	25	—	—	—	—	—	—	—	—	—	20	—	—	3
Wertheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Durchſchnitt	8	12	9	—	5	40	5	5	3	38	4	17	1	19	15	17	—	12	39	12	20	—	21	40	16	50	—	4
Heilbronn	7	32	—	—	—	—	—	—	3	—	3	56	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Mainz	6	25	—	—	5	3	3	58	2	26	3	58	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Schaffhauſen	—	—	9	7	—	—	—	—	—	—	3	56	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Druck von G. Braun.

Digitized by Google

N° 37.  **1835.**

Karlsruhe 11. September.

Landwirthſchaftliches Wochenblatt
für das
Grossherzogthum Baden.

Herausgegeben von der Centralſtelle des landwirthſchaftlichen Vereins.

Inhalt: 1) Ueber Selbſtentzündungen des Heues und Oehmds. 2) Bemerkungen über den Anbau von Welſchkorn zur Grünfütterung. 3) Nachricht an das landw. Publikum, die Benützung von Widdern des engliſchen langwolligen Stammes der Großh. Stammſchäferei betr. 4) Aufbewahrung des Obſtes in Erdhaufen. 5) Statuten der Rindvieh-Aſſekuranz des landw. Ortsvereins in Leimen. 6) Landesproduktenpreiſe.

1. Ueber Selbſtentzündungen des Heues und Oehmds.

Wir ſehen oft Feuersbrünſte in ländlichen Gebäuden entſtehen, und Scheunen, Viehſtälle ꝛc. abbrennen, ohne daß eine Unvorſichtigkeit mit Feuer ꝛc. die nächſte Schuld trägt, die aber gleichwohl dem Eigenthümer, wenn auch nur mittelbar, zur Laſt fällt *). Dies iſt namentlich bei dem durch Entzündung des noch im naſſen oder feuchten Zuſtande in Scheunen eingeernteten Heues, Oehmds, Strohes ꝛc. der Fall, eine Erſcheinung, die bei einer ſo behandelten Ernte allerdings aus natürlichen Gründen erfolgen muß. Der feſte Theil der in jenen Materialien oft anſcheinend nur in geringem Maße enthaltenen Wäſſerigkeit tritt nämlich mit ſeiner organiſchen Subſtanz in chemiſche Verbindung, wobei die an jenen Theil des Waſſers als flüſſigmachende Materie gebunden geweſene Wärme entwickelt wird, die zwar anfänglich das überflüſſig mechaniſch eingemengt geweſene Waſſer zur Verdunſtung bringt, ſobald dieſe aber erfolgt iſt, die organiſchen, feſten Theile auf eine bis zur Verkohlung ſteigende Temperatur erhebt.

Iſt die Hitze einmal ſo weit geſtiegen, ſo bedarf es nur eines Zutritts der Luft, und das Ganze muß dann in Flammen ausbrechen.

Von der Wahrheit dieſer Erklärung kann man ſich ganz einfach dadurch überzeugen, wenn man eine nicht gerade geringe Quantität Heu und Stroh in einen Kaſten feſt zuſammenſtampft, und nun die ſich hierbei darbietenden Erſcheinungen beobachtet. Angenommen, das

*) Man vergl. das landw. Wochenblatt von 1833, in dem S. 170 geſagt iſt, daß bei manchen Brandunfällen, welche von Heuſtöcken ausgingen, nach offiziellen, dem hohen Miniſterium des Innern von dem Verwaltungsrathe der Generalbrandkaſſe gemachten Anzeigen, die Selbſtentzündung des feucht eingebrachten Heues und Oehmds nachgewieſen worden. Auch wird dort hinzugefügt, den meiſten Bränden in Heuſcheunen, bei welchen die Eigenthümer boshafte Einlegung des Feuers vermutheten, möge eine gleiche Urſache zum Grunde gelegen ſeyn.

Heu, Stroh ꝛc. ſey vorher vollkommen trocken geweſen, ſo wird ſolches auch nach Monaten, wenn anders keine Feuchtigkeit hinzutreten kann, keine Veränderung erleiden. Bringt man hingegen die eine Portion mit wenigem Waſſer in Berührung, ſo daß ſolches von der Subſtanz eingeſaugt werden kann, ſo wird man ſchon nach einigen Tagen finden, daß das Innere der Maſſe ſich zu erwärmen und Dämpfe zu entwickeln beginnt, auch daß die Hitze, wie man durch das Hineinſtecken der Hand bis zu einiger Tiefe wahrnehmen kann, ſich bis zur Läſtigkeit vermehrt, ja, daß endlich die Maſſe bis in den Zuſtand der Verkohlung übergeht.

So finden wir nicht ſelten unter unſerem Heu einzelne Parthien, welche ein bräunliches Anſehen bekommen, auch nicht mehr ſo ſüß, wie anfänglich, ſondern ſäuerlich ſchmecken, deßhalb aber auch als Futter an Werth verloren haben. Eine ſolche Erſcheinung hat ihren Grund in der gleichen Urſache, nur war hier nicht Feuchtigkeit genug vorhanden, um die bis zur wirklichen Verkohlung und flammenden Entzündung erforderliche Wärme darzubieten, daher nur eine erſt anfangende, ſehr ſchwache Verkohlung ſtattfinden konnte.

Für das Geſagte ſpricht weiter die Erfahrung, daß die Selbſtentzündungen von Futter weniger bei dem Heu als vielmehr dem Oehmd vorzukommen pflegen, was um ſo einleuchtender iſt, als das Oehmd in der Regel nicht in dem Maße zur Reife gelangt, mithin weniger feſte Theile beſitzt als das Heu, daher ſchwerer abtrocknet, und ſich nach den oben angedeuteten Geſetzen um ſo leichter erhitzt. Außerdem äußert die Sonne im Herbſte nicht mehr dieſelbe Kraft, wie im Sommer; die Tage ſind kürzer, die Nächte länger, weßhalb auch bei dem Oehmdmachen keine Arbeit, wäre ſie noch ſo umſtändlich, geſpart, und, wie nicht mit Unrecht geſagt wird, daſſelbe auf dem Rechen getrocknet werden muß. Als beſondere Regeln ſind indeſſen für die Oehmdbereitung folgende zu empfehlen:

1) Die Vornahme der Heuernte nicht ungebührlich in die Länge zu ziehen, damit das Oehmden ſo viel wie möglich noch zur guten Jahreszeit geſchehen kann;

2) das Oehmd bei naſſer Witterung lieber im Freien liegen zu laſſen, und es hier, wenn auch mit mehr Mühe und Zeitverluſt, trocken zu machen, als daſſelbe nicht gehörig ausgetrocknet in die Scheune zu bringen, da es im erſten Fall nicht leicht größeren Schaden nehmen kann, als dieſer im zweiten Falle nothwendigerweiſe eintreten muß.

Anders verhält es ſich freilich da, wo man zu Hauſe über hinreichenden Raum zum Ausbreiten des Futters verfügen kann, was jedoch bei größeren Quantitäten nicht ſo leicht möglich ſeyn wird, da überhaupt um die Zeit der Oehmdernte die Scheunenräume am meiſten angefüllt zu ſeyn pflegen;

3) nehme man ohne Noth das Einführen des Oehmds nicht bälder vor, bis der Thau völlig abgetrocknet, und nicht ſpäter am Abend, als ſich ſolcher wieder einzuſtellen pflegt. Endlich laſſe man die etwa ſpät eingebrachten Wägen über Nacht nicht im Freien ſtehen, wenn das Futter nicht ganz trocken und die Nächte ſchon kuhl wären, indem das Grummet die Feuchtigkeit der Luft gerne an ſich zieht. Auch ſorge man

4) dafür, daß der Stalldunſt einen leichten Ausgang finden kann, und nicht genöthigt iſt, ſich ſolchen durch das gewöhnlich über den Stallungen liegende Futter ſelbſt zu verſchaffen, eine Regel, die nicht allein für die beſſere Erhaltung des Oehmds, ſondern überhaupt für jedes Futter höchſt weſentlich iſt, unbegreiflicherweiſe aber noch allzuhäufig mißachtet wird.

Hat man indeſſen aller angewandten Mühe ungeachtet dennoch zu befürchten, daß das Futter nicht gehörig trocken eingebracht worden ſey, und daher Schaden nehmen möchte, ſo gewährt das Durchſchichten eines ſolchen Futters mit Lagen von trockenem Stroh noch das beſte Auskunftsmittel. Als radikales Mittel darf es jedoch nicht angeſehen werden, indem es zwar allerdings zur beſſern Erhaltung des in ſeiner nächſten Umgebung liegenden Futters beitragen, keineswegs aber den übrigen Theil, wenn der Heuſtock einigermaßen groß iſt, gegen ſein Verderben völlig zu ſchützen vermag. Das Futter darf jedenfalls aber nicht zu feucht eingebracht ſeyn, indem ſonſt das mit Feuchtigkeit ſich nach

und nach anfüllende Stroh ſelbſt noch die Gefahr einer Entzündung herbeiführen könnte. Ferner iſt das Unterbringen des Oehmds, wo es thunlich iſt, auf dem oberen Scheunengebälke beſſer, als wenn es in den unteren Räumen geſchieht, aber auch mit um ſo größerer Arbeit verbunden, die indeſſen, wenn man ſich eines guten Erfolgs verſichert halten darf, nicht geſpart werden ſollte.

Dagegen iſt das Aufſtellen von Dunſtröhren, z. B. alter Fäſſer ohne Böden, oder das Vermengen des Futters mit trockenen Körpern, als Holzblöcke, Steine ꝛc., wie ſie hin und wieder in Vorſchlag gebracht worden ſind, theilweiſe ſchon aus den bei dem Durchſchichten von Stroh angegebenen Gründen nicht zureichend, abgeſehen davon, daß dieſes Verfahren im Großen ohne viele Umſtändlichkeit nicht ausführbar, und daher zu verwerfen iſt.

Karlsruhe, den 9. September 1835.

---

2. Bemerkungen über den Anbau von Welſchkorn zur Grünfütterung.

Der Anbau von Welſchkorn zur Grünfütterung findet vorzüglich in den Gemeinden der Stadt Endingen und der Dörfer Königsſchaffhaußen, Weisweil und Forchheim Statt, deren Gemarkungen einen guten Ackerboden, aber nur ganz unbedeutende Wieſengelände haben. Dabei wird aber doch ein verhältnißmäßig ſehr ſtarker Viehſtand gehalten, und namentlich Ochſenmaſtung ohne Brennereien oder ſonſtige, Futter abwerfende Gewerbe in großer Ausdehnung betrieben.

Die Mittel hiezu finden die dortigen Landwirthe im Welſchkornbau zur Grünfütterung, verbunden mit verſtärktem Anbau von Wurzelgewächſen und Klee.

So baut z. B. ein Landwirth, der 11 Morgen Ackerland beſitzt, jährlich

2 Morgen mit Hanf,
2 „ „ Weizen, in deſſen Stoppeln als Nachfrucht entweder weiße Rüben oder Reps kommen,
2 Morgen Halbweizen oder Korn, mit Rüben oder Klee als Nachfrucht.
½ Morgen Reps und nach dieſem Welſchkorn oder Kartoffeln,
½ Morgen Welſchkorn (früh gelegt),
1½ Morgen Klee, wovon im Juni ½ umgebrochen, und noch mit Welſchkorn oder Kartoffeln beſtellt wird,
1½ Morgen Kartoffeln, worin zugleich in einzelnen Stengeln an dem Rande des Stückes der Hanfſamen zum eigenen Bedarf erbaut wird.

Ein ſolcher Landwirth hat dabei in der Regel 1—2 Morgen Wieſen, jedoch meiſt auf einem fremden Bann, in Eigenthum oder Pacht (Lehnung).

Vom Monat Mai bis Gallustag geht ſein Streben dahin, möglichſt viel Kleeheu zu machen, und keine Knollengewächſe zu füttern.

Dies wird hauptſächlich durch die Fütterung von grünem Welſchkorn vermittelt, deſſen Anbau, je nach Umſtänden, d. h. dem Gerathen des Klees vermehrt oder vermindert wird, indem nicht in Abrede zu ſtellen iſt, daß ein Kleeacker von derſelben Dungkraft mehr Futter abwirft, als ein Welſchkornacker.

Um jedoch fortwährend mit grünem Welſchkornfutter verſehen zu ſeyn, wird der Samen zu verſchiedenen Zeiten geſteckt, ſo z. B. etwa

½ Morgen Anfangs Mai, oft ſchon im April,
½ Morgen Anfangs Juni, nach dem erſten Kleeſchnitt, und
½ Morgen Ende Juni, nach der Repsernte.

Von dieſem kommt nun gewöhnlich die Reihe mit dem 1. Auguſt an den zuerſt geſäeten halben Morgen, der um dieſe Zeit in die Milchreiſe tritt, und circa 6 Stück Vieh, d. h. 2 Pferde, 2 Ochſen und 2 Kühe, den ganzen Monat Auguſt ernährt. Dieſem folgt der zweite halbe Morgen für den Monat September, der dritte halbe Morgen für den Monat October, von wo an dann die zu dick ſtehenden weißen Rüben bis zum Gallustag aushelfen müſſen.

So tritt der Landmann mit ſeinem ganzen Erwachs an weißen Rüben und Kartoffeln den

Digitized by Google

Winter an; mit den erſtern ſucht er bis zum Neujahr zu reichen.

Was die letztern betrifft, ſo kann ihm ſein Feld bei obigen Anbauverhältniſſen circa 1000 Seſter abwerfen, die dann das Viehfutter bis zum 1. Mai abgeben. Je nachdem ſie nun ausreichen, wird auch die Maſtung ausgedehnt oder beſchränkt; es kann daher der Fall eintreten, daß man die Ochſen während des Winters blos bei gutem Leibe zu erhalten ſucht. Ohne große Noth wird der Viehſtand nicht reducirt.

Der Anbau des Welſchkorns ſelbſt erfordert ſtarke Dungung, um lohnend zu ſeyn. Auf allzuſtarkem Lehmboden iſt der Anbau nicht zu rathen; alle andere Lokalitäten ſind zuſagend, ſobald, wie geſagt, der Boden gehörig gebeſſert (gedüngt) wird. Das Welſchkorn wird ins Quadrat, auf 2 Fuß Entfernung, geſetzt, je 5—6 Körner in ein Loch.

Ein Morgen hat daher circa 8000 Stöcke, wovon jeder 3 ſtarke Pflanzen abwirft. Mit 60 derſelben iſt ein erwachſenes Rindvieh, wenn ihre Kolbenfrucht in der Milch ſteht, ſehr gut für den Tag genährt. Der Abſchnitt der Pflanzen geſchieht an der Wurzel, indem entweder einzelne Stöcke ganz oder von dieſen nur ein oder zwei Pflanzen abgeſchnitten werden, wobei die im letztern Falle ſtehenbleibenden Stöcke um ſo kräftiger heranwachſen.

Man beobachtet bei der Fütterung des Grünmaiſes, die Stengel mit dem Zapfen auf dem Strohſtuhle zu ſchneiden und ohne Vermiſchung mit Häckſel zu füttern. Pferde und ſtarke Ochſen freſſen das Welſchkorn auf dieſe Weiſe, und wenn ſich der Kolben ſchon der Hartreife nähert, am liebſten, Kühe und Jungvieh dagegen, wenn es noch jünger iſt; und ſo gewährt es auch wirklich für alle dieſe Viehgattungen ein ſehr geſundes und nahrhaftes, und namentlich zur Ochſenmaſtung ganz geeignetes Futter.

Mit der Aufzucht von Rindvieh gibt man ſich in den angeführten Orten wenig ab, man hält es vielmehr für weit vortheilhafter, ſich ſein Vieh erwachſen anzukaufen.

Kühe werden in der Regel nur ſo viel gehalten, als zur Gewinnung des Hausbedarfs an Milch und Butter nöthig ſind.

Ob ein Landwirth mit Pferden oder Ochſen fährt, hängt hauptſächlich von ſeinen Anſichten und Verhältniſſen ab. Ochſen, die zum Mäſten beſtimmt ſind, werden in der Regel nicht eingeſpannt; die eigentliche Maſt wird nur mit ſchon angetriebenem Vieh, d. h. ſolchem Vieh unternommen, das ſchon ſo gut bei Leib iſt, daß es ſich dem Anfange des Fettwerdens nähert. Die Maſtung von ſolchem Viehe wird dann in 6—10 Wochen fertig. Die Vormaſt geſchieht im Frühjahr mit Klee, im Nachſommer mit Welſchkorn, im Winter mit Kartoffeln (gekocht). Die letzten 3 Wochen werden Mehl- und Oelkuchen dazu gefüttert.

In dieſen 6—10 Wochen muß ein Paar als angetrieben gekaufter Ochſen 5—6 Louisd'ors vorſchlagen (im Preis zunehmen), ſonſt hält man es für Verluſt, und nur den Dünger als Gewinn; letzterer wird für kräftiger gehalten, als von anderem nicht gemäſtetem Vieh.

Während der Maſt läßt man ſich zur Regel dienen: einen warmen, dunkeln Stall, die Vorlage des Futters in kleinen Portionen, jedoch erſt dann, wenn die vorhergehende aufgezehrt iſt.

Emmendingen, den 4. Juni 1835.

v. Blittersdorf, Forſtmeiſter.

3. Nachricht an das landwirthſchaftliche Publikum, die Benützung von Widdern des engliſchen langwolligen Stammes der Großherzogl. Stammſchäferei betreffend.

In Nro. 30 des vorjährigen Wochenblattes haben wir das Publikum von dem in England geſchehenen Ankauf eines langwolligen Schafſtammes von der Dishley- oder Neu-Leiceſter Raçe in Kenntniß geſetzt, und dabei unter allgemeiner Bezeichnung ihrer eigenthümlichen Eigenſchaften geſagt, daß dieſer Stamm beſtimmt ſey, theils in ſich vermehrt, theils zur Kreuzung mit den im Lande vorhandenen Raçen verwendet zu werden.

Digitized by Google

Da nun für letztern Zweck die Abgabe von Zuchtthieren, wie es bei dem Merinoſtamme der Fall iſt *), in ſo lange noch nicht ſtattfinden kann, als ſich die eigene Nachzucht nicht genugſam vermehrt hat, auch manche Schafzüchter die Koſten des Ankaufs von Widdern bei ihrem hohen Preiſe **) ſcheuen möchten, denſelben gleichwohl aber die Gelegenheit zu einer etwa beabſichteten Kreuzung von Schafen ihrer Heerden mit Widdern des fraglichen Stammes eröffnet werden ſoll, ſo haben wir folgende Anordnung getroffen:

1) jedem vaterländiſchen Schafzüchter, welcher eine ſolche Kreuzung beabſichtigt, beſtimme er dazu deutſche, Baſtarde oder veredelte Schafe, iſt es unbenommen, zu dem Ende vom 16. September an bis zu deſſen Ende einige geſunde Thiere, jedoch nicht über die Zahl von 5 Stükken, nach der Großherzogl. Stammſchäferei *Niefern* bei *Pforzheim* zu bringen.

2) Verzichtet zwar die Schäfereikaſſe auf ein Sprunggeld und den Erſatz für die Waide, dagegen iſt es Sache des andern Theiles, die Thiere auf eigene Koſten nach Niefern zu bringen und daſelbſt wieder abzuholen; in letzterm Fall, ſobald von dem geſchehenen Ritt derſelben Nachricht gegeben iſt. Würde indeſſen ihre Abholung verzögert werden, ſo könnte man freilich nicht umhin, von jener Zeit an ein Futtergeld zu berechnen.

Sodann haben ſich

3) diejenigen Perſonen, welche von der Sache Gebrauch machen wollen, mit amtlichen Atteſten zu ihrer Legitimation zu verſehen und dieſe dem Oberſchäfer in Niefern vorzuzeigen, der, wenn kein Zweifel hierüber zu erheben, die Schafe ohne weiteres anzunehmen beauftragt iſt.

Schließlich bemerken wir in Abſicht auf *die Vortheile, welche eine Kreuzung mit der engliſchen langwolligen Schafrace gewähren dürfte*, daß nach anderwärts unter gleichen Verhältniſſen, wie die unſerer gewöhnlichen Schäfereien, gemachten ſichern Erfahrungen

1) bei der von *deutſchen Schafen* nicht nur eine größere Körperform und Maſtfähigkeit der Thiere, ſondern auch eine längere ungleich feinere, mithin preiswürdigere Wolle in der Nachzucht erzielt werde, und daß

2) von ſ. g. Baſtarden oder auch veredelten (ſpaniſchen) Schafen nur ſolche zu der in Frage ſtehenden Kreuzung ſich eignen, welche ohnehin ſchon eine etwas lange Wolle tragen, in dieſem Fall aber ihre Nachzucht neben vollkommenerer Körperform eine Langwolle liefern, die als Kammwolle noch weit brauchbarer und feiner iſt, als die rein engliſche.

Um übrigens den vaterländiſchen Schafzüchtern, welche den Charakter der letztern kennen zu lernen wünſchen, hierzu Gelegenheit zu geben, haben wir Muſter von ſolcher an die landwirthſchaftlichen Deputationen zu

Donaueſchingen,
reiburg,
Weinheim und
Wertheim,

ſo wie an diejenigen Amtsvereine verſandt, welche ſich bereits conſtituirt haben, und die ſolche auch gerne auf Verlangen vorzeigen werden. Letztere finden ſich zu

Bräunlingen,	Engen,
Heiligenberg,	Hilzingen,
Meersburg,	Möhringen,
Möſkirch,	Radolphzell,
Salem,	Stockach,
Stühlingen,	Ueberlingen,
Villingen,	Ettenheim,
Jeſtetten,	Lörrach,
Säckingen,	Schönau,
Schopfheim,	Staufen,
Waldshut,	Achern,
Biſchofsheim a. R.	Bruchſal,
Durlach,	Ettlingen,
Haslach,	Kork,
Lahr,	Oberkirch,
Pforzheim,	Raſtatt,
Biſchofsheim a. d. T.	Buchen,
Gerlachsheim,	Krautheim,

*) Siehe Wochenblatt von 1835 Nr. 22 u. 36.

**) Bei dem im Juni d. J. ſtattgehabten Schafverkauf in Niefern wurde ein aus der engliſchen Heerde Sr. Hoheit des Herrn *Markgrafen Wilhelm* dahin gebrachter Jährlingswidder um 165 fl. verkauft.

Walldürn, Mosbach,
Sinsheim, Wiesloch.

Karlsruhe, den 6. September 1835.

Die Direktion:

Frhr. v. Ellrichshauſen.

vdt. C. Zeller.

---

4. Aufbewahrung des Obſtes in Erdhaufen.

Nicht gerade in Erdgruben, ſondern über der Erde auf Laub, über den Obſthaufen trocknes Laub und über dieſes Erde aufgeſchichtet, bewahrt der Gutsbeſitzer in der Droſtei Bremen ſein überflüſſiges Obſt den Winter hindurch, und verkauft es im Frühjahr nach Städten, die es dann theuer bezahlen. Auf ſandigem Lehm oder reinem Sand ſah ich oft dieſe Verrichtung mit Erfolg bei Aepfeln angewendet. Doch bringt man die Aepfel nur bei trocknem Wetter in dieſe Erdhaufen. Selbſt in den harten Wintern des erſten Jahrzehends dieſes Jahrhunderts gelang dies vollkommen, alſo iſt es ſicher in Mitteldeutſchland zu empfehlen.

(Allg. landw. Zeitung, Juni 1835.)

---

5. Statuten der Rindvieh-Aſſekuranz des landw. Ortsvereins in Leimen.

(Beſchluß.)

§. 13. Es findet zwar nach §. 11 eine Zurückbezahlung des einmal bezahlten Beitrags in dem Falle nicht Statt, wenn das Vieh im Laufe des Quartals verkauft wird. Sollte indeſſen ſtatt des verkauften Stückes ein anderes eingeſtellt werden, ſo iſt ſolches nach umfloſſener Währſchaftszeit zu taxiren und in die Aſſekuranz aufzunehmen. Beläuft ſich hierbei die Taxe höher, als die des verkauften Stückes betragen hat, dann muß der Beitrag von dem Mehrbetrag nachgezahlt werden. Wäre z. B. das verkaufte Stück Vieh zu 40 fl., das dafür angeſchaffte aber zu 50 fl. taxirt worden, ſo iſt für die weiteren 10 fl. auf das laufende Quartal der Beitrag zu entrichten. Wird aber das neuangeſchaffte niederer taxirt, dann findet keine Vergütung Statt.

§. 14. Tritt Jemand der Geſellſchaft nach ihrer Conſtituirung bei, oder vermehrt ein Mitglied ſeinen Viehſtand durch fremdes, bisher nicht bei ihr verſichertes Vieh, ſo muß das auf dieſe Art neuhinzugekommene Vieh nach §. 8 taxirt und eingetragen werden. Auswärts erkauftes Vieh wird aber erſt dann in die Aſſekuranz aufgenommen, wenn die Währſchaftszeit vorüber iſt.

§. 15. Sobald ein Stück Vieh erkrankt oder ſonſt zu Schaden kommt, iſt dieſes ſogleich dem nächſtwohnenden Vorſtandsmitgliede und dann dem Bürgermeiſter anzuzeigen, die ſich nach allen Umſtänden, beſonders aber darnach zu erkundigen haben, ob die Erkrankung des Viehes durch Nachläſſigkeit des Eigenthümers, etwa bei der Fütterung, Hütung, ſtarkes Ueberführen ꝛc., erfolgt ſey, und die ſich zugleich verſichern werden, ob an dem erkrankten Vieh nichts verſäumt worden. Die etwaigen Koſten für Arzneimittel und thierärztliche Behandlung hat der Eigenthümer zu beſtreiten.

§. 16. Wenn bei dem Viehſtand eines Vorſtandsmitgliedes ſelbſt ein Unglücksfall eintritt, ſo muß es ebenfalls nach vorſtehendem §. einem andern und dann dem Bürgermeiſter die Anzeige davon machen.

§. 17. Nur für dasjenige gefallene Vieh, deſſen Erkranken ſogleich zur Anzeige gebracht wurde, vorausgeſetzt, daß dem Eigenthümer keine im §. 15 genannte Vernachläſſigung zur Laſt gelegt werden kann, wird eine Vergütung von vier Fünftel des taxirten Werthes aus der Aſſekuranzkaſſe geleiſtet.

§. 18. Wird aber eine ſolche Anzeige unterlaſſen, oder zieht ſich der Eigenthümer ſonſt ein Verſchulden zu, dann findet keine Vergütung Statt.

§. 19. Im Fall mehrere verſicherte Stück Vieh ſchnell hinter einander zu Grunde gehen ſollten, ſo daß der Kaſſenvorrath zur Deckung der Entſchädigungsſumme unzulänglich wäre, wird dieſelbe nach Verhältniß der Summe des

verſicherten Viehes auf die einzelnen Beſitzer vertheilt.

§. 20. Verunglückt ein Stück Vieh, oder iſt der Unfall von der Art, daß es räthlicher bleibt, das Thier zu ſchlachten, als eine Kur mit ihm vorzunehmen, ſo muß der dazu gerufene Vorſteher ſeine Einwilligung gegeben haben, und zwar bei Verluſt jeder Entſchädigung.

Das Stück Vieh hat alsdann die Geſellſchaft zu Gunſten der Kaſſe ſelbſt zu verwerthen.

Der Verſicherte erhält dagegen die in §. 17 genannte Vergütung von ⅘ des taxirten Werthes aus der Kaſſe.

Der Verrechner hat den Verkauf des Fleiſches (d. h. wenn es genießbar iſt) in der Behauſung des Verſicherten, mit Zuziehung eines anderen Vorſtandsmitgliedes, das hierüber eine Controle zu führen hat, zu beſorgen. Ebenſo hat derſelbe die Haut und das Unſchlitt zu verwerthen.

Den Preis des zu verkaufenden Fleiſches hat der Geſammtvorſtand zu beſtimmen.

§. 21. Jede Vergütung aus der Aſſekuranzkaſſe wird von deren Vorſtänden durch Stimmenmehrheit zuerkannt.

§. 22. Der Kaſſier kann daher auch keine Zahlung leiſten, ohne ſchriftliche Anweiſung derſelben, welche Anweiſung zugleich als Rechnungsbeleg zu dienen hat.

§. 23. Für ſolches verſicherte Vieh, das an einer im Orte herrſchenden Seuche fällt, wird von der Aſſekuranzkaſſe keine Entſchädigung geleiſtet.

§. 24. Für alles auswärts erkaufte Vieh, welches in die Aſſekuranz aufgenommen werden ſoll, iſt ein im Kauforte ausgeſtelltes gerichtliches Zeugniß dem dieſſeitigen Vorſtande vorzulegen.

§. 25. Die Vergütung für ein gefallenes Stück Vieh muß auf Verlangen acht Tage nach dem Tode des Thieres vom Verrechner an den Eigenthümer gegen Quittung ausbezahlt werden.

§. 26. Iſt für ein gefallenes Stück Vieh eine Vergütung zu leiſten, und es wird dabei nach §. 19 ein allgemeiner Ausſchlag nothwendig, ſo muß in dieſem Falle jedesmal die Rechnung abgeſchloſſen werden.

Tritt aber dieſer Fall nicht ein, ſo hat der Kaſſier erſt nach Ablauf eines Jahres ſeine Rechnung zu ſtellen, die dann jedem Geſellſchaftsmitgliede zur Einſicht vorzulegen iſt.

§. 27. Sobald der Geldvorrath der Aſſekuranzkaſſe auf Einhundert Gulden ſich beläuft, iſt der Kaſſier gehalten, zur Sicherheit derſelben eine Caution von mindeſtens Zweihundert Gulden in der Art zu leiſten, daß ſich derſelbe einen Pfandeintrag auf ſchuldenfreie Liegenſchaften gefallen läßt.

§. 28. Wer nicht ſogleich bei der erſten Mahnung Zahlung leiſtet, oder wer irgend eine der vorſtehenden Beſtimmungen verletzt, wird durch Beſchluß des Vorſtandes ſogleich aus der Aſſekuranzgeſellſchaft ausgeſchloſſen, mit dem Verluſte aller durch ſeine Einlagen erhaltenen Rechte.

§. 29. Jedem Mitgliede ſteht es frei, zu jeder Zeit aus der Aſſekuranzgeſellſchaft zu treten; dagegen verſteht ſich von ſelbſt, daß es hiermit auch alle Rechte auf die Geſellſchaftskaſſe verliert.

§. 30. Etwaige Streitigkeiten über dieſe oder andere Punkte werden durch Schiedsrichter entſchieden, wovon den einen die Vorſtände, den zweiten die Geſellſchaft, und den dritten der Betheiligte zu wählen, und an deren Ausſpruch ſie ſich ohne eine weitere Berufung auf den Rechtsweg zu halten haben.

§. 31. Gegenwärtige Statuten werden dem Druck übergeben, und jedes Mitglied der Aſſekuranzgeſellſchaft iſt verbunden, ein Exemplar derſelben in Empfang zu nehmen, dafür aber eine Vergütung von 3 kr. in die Kaſſe zu bezahlen.

§. 32. Durch eine Stimmenmehrheit von drei Vierteln aller Geſellſchaftsmitglieder können gegenwärtige Statuten abgeändert werden.

Leimen, den 28. Juni 1835.

Digitized by Google

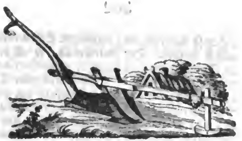
Landesprodukten=Preiſe.

Vom 1. bis 8. September 1835.

Marktorte.	Weizen, das Malter.		Kernen, das Malter.		Korn, das Malter.		Gerſte, das Malter.		Dinkel, das Malter.		Haber, das Malter.		Heu, der Centner.		Kornſtroh, à 100 Bund.		Kartoffeln, der Seſter.		Hanf, gehechelt, der Centner.		Hopfen, der Centner.		Mohnſamen, das Malter.		Reps, das Malter.		Weißmehl, das Pfund.	
	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Conſtanz .	—	—	10	40	5	48	5	—	—	—	3	36	1	20	24	—	—	12	—	—	—	—	—	—	—	—	—	4
Ueberlingen	—	—	8	30	4	42	4	50	—	—	3	6	1	—	20	—	—	6	—	—	—	—	18	45	—	—	—	—
Radolphzell	—	—	7	12	5	—	—	—	—	—	3	40	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Möskirch .	—	—	8	—	5	—	5	15	3	—	4	10	—	52	11	40	—	—	—	—	—	—	20	—	14	—	—	—
Stockach .	—	—	7	36	—	—	—	—	—	—	—	—	1	20	16	—	—	7	—	—	—	—	—	—	14	—	—	—
Engen . .	—	—	8	40	—	—	—	—	—	—	4	—	1	12	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Bonndorf .	—	—	8	50	6	40	6	—	—	—	4	40	1	12	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Löffingen .	—	—	9	56	—	—	—	—	—	—	—	—	1	40	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Villingen .	—	—	9	20	6	—	—	—	—	—	4	29	—	—	—	—	—	6	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3
Rheinheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lörrach. .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Müllheim .	9	30	—	—	6	—	4	40	—	—	—	—	1	30	—	—	—	—	45	30	—	—	—	—	15	48	—	5
Staufen .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Freiburg .	9	10	—	—	5	30	5	10	—	—	4	50	1	—	16	40	—	12	30	—	—	—	24	—	18	—	—	5
Emmendingen	9	—	—	—	6	—	—	—	—	—	4	—	1	12	15	—	—	—	—	—	—	—	23	—	19	—	—	—
Endingen .	8	30	—	—	5	20	5	20	—	—	4	20	—	—	—	—	—	9	—	—	—	—	—	—	—	—	—	7
Ettenheim .	8	—	10	—	5	30	5	30	—	—	5	—	—	—	—	—	—	15	—	—	—	—	22	30	17	10	—	—
Lahr . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Wolfach .	10	20	10	—	7	—	6	20	—	—	4	40	—	48	—	—	—	18	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Gengenbach	9	24	10	14	6	18	5	54	—	—	—	—	—	—	—	—	—	10	—	—	—	—	—	—	15	—	—	—
Offenburg .	8	46	10	18	6	6	6	—	—	—	4	45	1	24	15	—	—	18	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Oppenau .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Oberkirch .	8	—	9	30	6	—	4	30	—	—	5	—	1	24	14	—	—	10	—	—	—	—	—	—	16	30	—	—
Achern . .	—	—	—	—	5	—	4	30	3	24	3	30	1	12	15	—	—	15	30	—	—	—	22	—	17	—	—	4
Bühl . .	8	30	9	—	4	40	—	—	3	18	3	30	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Baden . .	—	—	9	40	5	20	5	40	3	20	4	20	1	20	14	—	—	11	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Gernsbach	8	—	9	30	6	—	—	—	3	54	4	—	1	36	15	30	—	20	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Raſtatt. .	7	18	9	—	5	20	5	—	—	—	5	15	1	48	22	—	—	12	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Karlsruhe .	7	30	8	24	5	18	4	50	—	—	4	10	1	30	10	30	—	12	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5
Pforzheim	7	48	—	—	—	—	5	—	—	—	4	30	1	—	—	—	—	15	—	—	—	—	18	—	16	—	—	—
Durlach .	7	—	8	34	4	48	4	20	—	—	3	40	1	24	12	—	—	20	—	—	—	—	18	—	16	—	—	6
Bruchſal .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Mannheim	—	—	—	—	5	—	4	35	2	52	2	42	1	45	15	30	—	15	—	—	44	—	—	—	—	—	—	—
Heidelberg	6	—	—	—	4	19	4	22	2	49	3	53	1	12	11	36	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Mosbach .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Wertheim .	—	—	—	—	—	—	—	—	2	52	3	58	1	48	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Durchſchnitt	8	18	9	9	5	31	5	8	3	11	4	9	1	19	15	31	—	13	35	10	44	—	20	47	16	33	—	5
Heilbronn .	—	—	7	20	4	58	4	12	3	11	3	40	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Mainz . .	6	21	—	—	5	3	4	9	2	23	3	35	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Schaffhauſen	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Druck von G. Braun.

Digitized by Google

N: 38.  **1835.**

Karlsruhe 18. September.

Landwirthſchaftliches Wochenblatt
für das
Großherzogthum Baden.

Herausgegeben von der Centralſtelle des landwirthſchaftlichen Vereins.

Inhalt: 1) Beſchreibung und Empfehlung einiger landw. Werkzeuge mit einer Anweiſung zu ihrem Gebrauche (Mit Abbild.). 2) Rede, gehalten zu Eröffnung der Generalverſammlung des Pforzheimer landw. Amtsvereins, am 2. Sept. 1835, von dem Vorſtande des Vereins, Herrn Geh. Rath Deimling. 3) Einladung der landw. Vereinsabtheilung der Unter-Rheinkreisabtheilung zu Wertheim an deren ſämmtliche Vereinsmitglieder zur ſtatutenmäßigen Generalverſammlung am 8. Oktober 1835. 4) Großer Kürbis. 5) Reſultat des Viehmarktes zu Möhringen am 30. Auguſt 1835. 6) Das Mittel, die Bewirkung des Kalbens der Kühe bei Tage betr. 7) Landesproduktenpreiſe.

I. Beſchreibung und Empfehlung einiger landw. Werkzeuge mit einer Anweiſung zu ihrem Gebrauche.

(Mit Abbildungen.)

In Nr. 7 des heurigen Wochenblattes haben wir den Plan ausgeſprochen, unſere verehrten Leſer mit denjenigen der neuern landw. Werkzeuge bekannt zu machen, welche unſern Verhältniſſen vorzugsweiſe angemeſſen ſind, und daher ein ſpecielles Intereſſe für ſie haben dürften.

Ihre Beſchreibung wurde mit einer Darſtellung der neueſten und beſſeren Geräthe zum Waſchen, Zerſchneiden und Zerreiben der Wurzelgewächſe begonnen, der nun theils eine Fortſetzung derſelben, theils die Beſchreibung anderer ſehr zweckmäßiger Werkzeuge angereihet, indem ſie zugleich mit einer bildlichen Darſtellung begleitet werden.

Dieſe Werkzeuge ſind:

1) Die Weintraubenraſpel*).

(Siehe Fig. 5 und 6.)

Unſere Leſer kennen dieſes Inſtrument ſchon aus der in Nr. 41 des vorjährigen Wochenblattes über daſſelbe gegebenen Nachricht, und gewiß hat es deren Aufmerkſamkeit in nicht geringerem Grade auf ſich gezogen, als dieß auch anderwärts der Fall war. Da indeſſen jene Beſchreibung ohne bildliche Darſtellung der Traubenraſpel gegeben war, ſo möchte eine Nachholung und Erklärung derſelben um ſo mehr an ihrem Orte ſeyn, als es eine bekannte Sache iſt, wie ſchwer man ſich in der Regel bei Beſchreibung techniſcher Einrichtungen ohne ſolche Darſtellungen verſtändlich machen kann.

Die vorliegende Weintraubenraſpel iſt die Erfindung eines Weingärtners in Rüdern bei

*) Wir ſchicken die Beſchreibung der Traubenraſpel deßhalb voraus, um ſie des bevorſtehenden Herbſtes halber nicht zu verſpäten. D. Red.

Digitized by Google

Eßlingen, und kann wohl eben ſo ſinnreich als einfach und praktiſch genannt werden. Der Hauptbeſtandtheil derſelben iſt ein gitterartiges Behältniß, das durch zwei halbzirkelförmige Seitenſtücke eingeſchloſſen iſt. Dieſe ſelbſt ſind nach der ganzen Länge der Halbkreislinie mittelſt Stäben ſo verbunden, daß je zwiſchen zwei derſelben eine Spalte gebildet wird, und die ſo enge iſt, daß ſie zwar wohl den Saft und die zerdrückten Häute der Traubenbeeren, nicht aber die Kämme durchläßt. Letztere werden vielmehr in dem Raſpelgefäße zurückbehalten, und aus dieſem von Zeit zu Zeit mittelſt eines kleinen Rechens durch die an dem vordern Theile der Raſpel befindliche Fallthüre weggeſchafft. Dieſe läuft in Charniren und iſt durch den kleinen Riegel b verſchließbar. Das Raſpeln der Trauben ſelbſt geſchieht in der Art, daß der die Maſchine bedienende Arbeiter das Reibholz (d) in dem mit Trauben angefüllten Behälter, mittelſt der zur Seite angebrachten Kurbel, hin und herbewegt, worauf auch alsbald der Saft ſammt den zerdrückten Häuten in das untenſtehende Gefäß abläuft, während die Kämme zurückbleiben, die dann in der angegebenen Art beſonders auf die Seite geſchafft werden. Dieſe Arbeit geht bei dem gewöhnlichen Gange des Herbſtgeſchäfts ſo vor ſich, daß die erſte Butte Trauben rein und vollſtändig abgebeert iſt, bis der Buttenträger mit der zweiten wieder ankömmt. Damit jedoch nicht zu viel Trauben auf einmal in das Raſpelbehältniß kommen, ihr Zerreiben alſo leichter vor ſich gehe, wird die Butte vorerſt in das auf ſolchem liegende, mit dem beweglichen Boden (ſ. c) in nächſter Verbindung ſtehende Biet*) entleert. Von hier aus läßt nun der Arbeiter parthienweiſe die Trauben in die Raſpel fallen, indem er zu dem Ende jenen, mit einem Handgriff verſehenen Boden dreht, und was er jedesmal wiederholt, ſo oft er die eingefüllte Traubenparthie abgeraſpelt halt.

*) In der Zeichnung iſt das Biet abgeſondert ohne Verbindung mit der Raſpel dargeſtellt (Fig. 6), damit die innere Einrichtung der letztern um ſo leichter verdeutlicht werden konnte. In Abſicht auf die Verbindung derſelben dürfte die Bemerkung genügen, daß ſie durch die Oeffnung a (Fig. 5) und den ihr entſprechenden Zapfen a (Fig. 6) bewirkt wird.

Die vorliegende Traubenraſpel gewährt ſonach einerſeits den Vortheil, daß dadurch der Zweck des Raſpelns aufs Vollſtändigſte erfüllt, namentlich aber eine gänzliche Trennung der Kämme von den Beeren und Zerdrückung der letzteren bewirkt wird, was bei den meiſten der bekanntern Raſpeln entweder gar nicht, oder nur mit Umſtändlichkeit ſich erreichen läßt, während andererſeits ihr Gebrauch ſo wenig Kraftaufwand erfordert, daß man ſie von jedem jungen Menſchen, wie man ſie ſonſt zum Traubentreten gebraucht, gewiſſermaßen ſpielend in Gebrauch geſetzt werden kann.

Dabei empfiehlt ſie ſich noch durch große Dauerhaftigkeit und Wohlfeilheit ihrer Anſchaffungskoſten, indem ſie, ganz von Holz, beinahe ohne alle Eiſenverbindung, von jedem Schreiner, Wagner oder Zimmermann gefertigt werden kann.

Vielleicht nehmen einzelne Weinbergsbeſitzer Veranlaſſung, dieſe Traubenraſpel in dem bevorſtehenden Herbſte anzuwenden, und überzeugen ſich daher durch eigene Anſchauung von ihrer Empfehlungswürdigkeit.

2) **Die Pyramiden zum Trocknen des Futters, auch Heudörrer, Heinzen ꝛc. genannt.**

(Siehe Fig. 1, 2 und 3.)

Es kennt wohl Jedermann die Schwierigkeiten des Trocknens ſolcher Futtergegenſtände, welche nicht ſo ſchnell wie das Gras zu Heu gemacht werden können, als Klee, Wicken, Luzerne ꝛc. Liegen ſolche zum Theil ſchon in der Natur jener Gegenſtände ſelbſt, ſo werden ſie mehr noch durch Unſicherheit und Unbeſtändigkeit der Witterung, hier und da auch Nachtſchattigkeit der Lage, Mangel an Zugluft, und in einzelnen Jahrgängen durch allgemeinen Charakter der Witterung, wie z. B. naſſe Sommer, erhöht.

Demungeachtet pflegt man doch oft ein großes Klagen zu erheben, wenn einmal ein ungünſtiger Zufall eintritt, ohne aber darauf zu

denken, ſich durch geeignete Vorſichtsmaßregeln gegen den damit in der Regel verbundenen Nachtheil zu ſichern.

Weiß doch auch der Landwirth in den Gebirgsgegenden und an den Küſten der See ſich gegen die ihn vorzugsweiſe treffende Veränderlichkeit der Witterung, und dadurch einen ungetrübten Gewinn ſeiner mühſeligen Arbeit zu ſichern, warum ſollten wir, in Abſicht auf die Sicherung unſerer Ernten, nicht das Gleiche thun, anſtatt uns, wie es meiſtens der Fall iſt, im Vertrauen auf gutes Wetter in eine ſorgloſe Sicherheit wiegen zu laſſen.

Die im Eingang erwähnten Umſtände ſind es, welche beſonders in Gebirgsgegenden, nach und nach aber auch auf dem platten Lande, den Anlaß gegeben haben, das zu Heu beſtimmte Futter auf beſonderen Gerüſten (Pyramiden, Kleereuter, Heudörrer, Heinzen genannt) zu trocknen, indem es auf jene gelegt wird, dieſe dann aber im Felde ſo lange ſtehen bleiben, bis es von ſelbſt ganz dürre geworden iſt.

Die Form dieſer Gerüſte iſt nach Gegend und Gewohnheit verſchieden. So finden ſich in unſerem Lande zwei Arten, in der Gegend des Bodenſees, wie in dem benachbarten Algäu (Voralberg) die ſogenannten Heinzen, in anderen Theilen des Landes, jedoch nur auf einzelnen größeren Gütern, die ſogenannten Pyramiden. Letztere ſind am meiſten in Mähren und Böhmen verbreitet, kamen aber zu uns zunächſt aus Würtemberg. Die Heinzen beſtehen aus einer ungefähr 8 Fuß hohen Säule mit 4, je 2½ bis 3 Fuß langen Querſproſſen, zu deren Aufſtellung im Felde etwas tiefe Löcher in den Boden eingeſtoßen, und in die ſie dann feſt eingeſetzt werden, damit ſie um ſo eher ihre Laſt tragen und dem Winde den nöthigen Widerſtand leiſten können.

Gewöhnlich faßt eine Heinze 3 Centner Grünfutter, und man kann daher auf einem Stück recht gut einen halben Centner dürr machen. Wird nun z. B. der Ertrag eines Kleeſchnittes pr. Morgen zu 30 Centner Dürrfutter angenommen, ſo würde man auf einen Morgen 60 Stück bedürfen.

Anderer Art ſind die Pyramiden. Sie beſtehen aus drei an ihrem oberen Ende durch eine Wiede verbundene Stangen, die auf dem Felde pyramidaliſch aufgeſetzt werden. Jede dieſer Stangen, wozu tannene Hölzer verwendet werden können, und welche ſich nach oben verjüngen, iſt gewöhnlich 9 Fuß 6 Zoll lang und, in der Mitte gemeſſen, 3 Zoll dick, auch mit circa 5, je 1 Zoll 7 Linien von einander entfernten, daumendicken, ſchiefeingeſetzten Zapfen verſehen, über welche dünne (Bohnen-) Stecken (Pfähle) quer gelegt werden. Auf dieſe wird dann das zu dörrende Futter, ſowohl im innern als äußeren Raume des Gerüſtes, ſchichtenweiſe und ſo aufgeſetzt, daß das Ganze zuletzt einen pyramidenförmigen Haufen bildet.

Dieſe durch eine bloſe Beſchreibung nicht ganz anſchaulich zu machende Vorrichtung wird die auf beiliegender Tafel erſichtliche Abbildung der Pyramiden in ihrer verſchiedenen Anwendung noch mehr verdeutlichen.

Fig. 1 zeigt die Pyramide in der Form, die ſie dann hat, wenn kein Klee darauf geſetzt iſt, und Fig. 2 in der, wenn die erſte Etage mit Klee angefüllt, und woraus zugleich erſichtlich iſt, wie mit dem Auflegen der Querſtecken verfahren wird. Dieß geſchieht nämlich jedesmal erſt dann, ſo oft eine Abtheilung der Pyramide abgefertiget worden. Unter Fig. 3 iſt endlich die Pyramide in ihrer vollendeten Geſtalt zu ſehen. In Abſicht auf die Querſtecken wird hier noch bemerkt, daß ſie nicht allein zum Tragen der zum Trocknen aufgelegten Gegenſtände dienen, ſondern zugleich auch Röſte bilden, und dieſe das feſte Zuſammenſitzen derſelben verhindern, den Luftzug erhalten und befördern ſollen. Jene Zapfen, deren eine einzelne Stange gewöhnlich 3 Stück hat, ſind im Ganzen 8 Zoll lang, und werden am zweckmäßigſten von Weißdorn, ſeiner Zähigkeit halber, gefertiget. Für eine Pyramide ſind demnach nöthig: 3 Stangen und 15 der genannten Zapfen, ſodann für jede Etage 3 Stecken, und da es deren 5 ſind im Ganzen 15; endlich noch 3 bis 4 ſchwache Stecken zum Auslegen ihrer innern Räume.

Was die Koſten einer ſolchen vollſtändigen Pyramide betrifft, ſo mögen ſie ſich für Holz und Arbeit durchſchnittlich auf 36 kr. berech-

Digitized by Google

nen; ein Preis, der bald höher, bald niederer, je nach den verſchiedenen Preiſen des Holzes, zu ſtehen kommt. Jener Betrag wird z. B. in einer Gegend bezahlt, wo das Holz ſehr theuer iſt und das Klafter Buchen-Scheiterholz 18 fl. koſtet.

Die Quantität Futter, die ſich auf einer ſolchen Pyramide gewinnen läßt, iſt nun freilich ungleich größer, als bei den Heinzen; ſie beträgt durchſchnittlich $1\frac{1}{2}$ Centner getrocknetes Heu, und wenn nach obiger Annahme 1 Kleeſchnitt 30 Centner beträgt, ſo bedarf man für einen Morgen von dieſer Art Kleetrockner nur 20 Stück. Für das platte Land iſt ſolchen aber auch unbedingt der Vorzug zu geben, weil ſie hier unter den meiſten Lokalitäten der Gewalt des Windes in der Regel eben ſo leicht widerſtehen, als die im Boden vertieften Heinzen, die eben dieſes Einſetzens halber ungleich mehr Arbeit machen.

Seine Hoheit der durchlauchtige Präſident des landw. Vereins, Höchſtwelche auf Ihren Gütern Ihr ſämmtliches Futter auf Pyramiden trocknen laſſen, und Sich während 5 Jahren von der Vorzüglichkeit der Sache überzeugten, kamen indeſſen auf die Idee, die Pyramiden auch für Abhänge dadurch ganz brauchbar zu machen, daß die dritte Stange je nach der Steilheit des Berges einen oder einige Schuhe länger als die übrigen zwei gemacht wird; dieſes bewährte ſich vollkommen, wurde auch anderwärts nachgemacht, und iſt ein wichtiges Geſchenk für Gebirgsgegenden.

(Forts. folgt.)

2. Rede, gehalten zu Eröffnung der General-Verſammlung des Pforzheimer Amtsvereins, am 2. September 1835, von dem Vorſtande des Vereins, Herrn Geh. Rath Deimling.

Wir kommen, meine Herrn! zu einem ſchönen Zwecke heute zuſammen; derſelbe gilt der Landwirthſchaft, als der Grundlage der Wohlfahrt des Staats, und der Einleitung, wie dieſelbe in dem Bezirke, dem wir angehören, mehr und mehr empor gehoben werden kann. Wäre auch nicht das Jahrhundert in der Entwickelung der geiſtigen Kräfte des Menſchen ſo weit vorgeſchritten, daß jenes alte Vorurtheil, bei demjenigen nur ſtehen bleiben zu müſſen, wie es die Väter und Großväter gehalten haben, der Ueberzeugung überall gewichen iſt, daß die Entdeckungen und Erfahrungen der Vergangenheit nicht fruchtlos vorüber gehen dürfen, ſondern für die Gegenwart benützt werden müſſen: ſo überzeugt uns doch die täglich wachſende Volksmenge und die damit unmittelbar zuſammenhängende immer größere Verſtückelung des Güterbeſitzes, daß für Jeden es Noth thut, den Ertrag ſeines Beſitzthums, ſowohl den unmittelbaren durch Vermehrung und Verbeſſerung der Bodenerzeugniſſe, als jenen, welcher mittelbar durch den Viehſtand erzielet wird, der hinwiederum in Wechſelwirkung den weſentlichſten Einfluß auf die Produktion der Bodenfläche hat, immer weiter zu heben. Rufen wir dabei die Erweiterung der Wiſſenſchaften zu Hülfe, welche in nähern oder entferntern Beziehungen damit ſtehen, folgen wir dem Beiſpiele großer Landwirthe, welche rationell in ihrer Wirthſchaftlichkeit zu verfahren längſt gewohnt waren, und ſtellen wir die Reſultate zuſammen, welche ſich aus den fortgeſetzten Beobachtungen ergeben, ſo wird klar ſich darſtellen, wie viel hierin, namentlich auch für unſern Bezirk noch geſchehen kann, und, will derſelbe in der lohnenden Nacheiferung nicht zurückbleiben, geſchehen muß. Mit Freude haben ſich darum ſeit Jahren ſchon viele edle Männer im Staate einem Vereine hingegeben, der in dieſem Sinne wohlthätig auf das Volksleben einwirken ſoll, damit Verbeſſerung der Kultur des Bodens verbreitet, die Art und Weiſe, wie ſolche geſchehen kann, vor Augen gelegt, werkthätig dabei dem Einzelnen an die Hand gegangen, und beſonderer Eifer durch Belohnungen ermuntert werde, auch zugleich althergebrachte, aber nachtheilige Gewohnheiten und mangelhafte Werkzeuge nach und nach aufgegeben und dagegen beſſere Behandlungsweiſen angenommen werden mögen. An der Spitze dieſes Vereins, des landwirthſchaftlichen Central-Vereins im Großherzogthum,

Digitized by Google

erblicken wir den erhabenen Fürsten, der Selbſt keine Mühe und Koſten ſcheut, um mit dem edelſten Beiſpiele voranzugehen, und in allen Zweigen der Landwirthſchaft durch ſtets fortgeſetzte Verſuche alles Beſſere zu erproben, und was ſich bewährt findet, dem allgemeinen Gebrauche hinzugeben. Unſer hochherziger Großherzog aber, Höchſtdeſſen Fürſorge auf Alles ſich erſtreckt, wodurch das Glück Seines Volkes gefördert werden kann, gewährt dem Vereine mit ſchützender Hand großmüthige Beihülfe, und Staatsfonds ſind ausgeworfen, welche den Verein in Stand ſetzen, neben Verringerung der Geldbeiträge ſeiner Mitglieder, dieſe Beiträge den einzelnen Landestheilen zu Verwendung in den Bezirken ſelbſt zu überlaſſen.

So iſt es möglich geworden, daß ſich, als Theile des großen Vereins, landwirthſchaftliche Amtsvereine bilden konnten, welche deſto größern Segen ſtiften können, je mehr ſie — unter der Aegide des erlauchten Präſidii des Hauptvereins handelnd, und die leitenden Beſtimmungen vor Augen habend, welche von der Direktion des Hauptvereins ausgehen, ihre Thätigkeit auf den ganzen Umfang der Bezirke ausdehnen, und mehr und mehr in allen Gemeinden Theilnehmer und Beförderer der guten Sache finden werden.

Der Amtsverein des Oberamts Pforzheim hat ſich unter dieſen Vorausſetzungen gründen können, und auf die Bedingungen gebildet, welche nach der Bekanntmachung im landwirthſchaftlichen Wochenblatte von 1835, Nr. 23, die Ihnen, meine Herren, unmittelbar hernach wörtlich wieder in das Gedächtniß zurückgerufen werden ſollen, aufgeſtellt ſind; und derſelbe iſt durch hohen Erlaß vom 29. Juni 1835, vorbehältlich der Zuſtimmung der General-Verſammlung des Hauptvereins, genehmigt worden. Schon ſind 109 Mitglieder unſeres Amtsvereins definitiv aufgenommen, 6 weitere der Centralſtelle des Geſammtvereins zum Zwecke der Anerkennung empfohlen worden, und neuerdings zählen wir ſchon wieder 23 achtungswerthe Männer, welche ſich anſchließen zu wollen erklärt haben, und welche jetzt Ihre Zuſtimmung, meine Herren, um auf gleiche Weiſe weiter empfohlen werden zu können, erwarten. Die Namen der frühern Mitglieder des Geſammt-Vereins in dieſem Landesbezirke, ſo wie der ſchon aufgenommenen neuen Mitglieder, und derer, welche erſt zur Aufnahme ſich gemeldet haben, nach Ortſchaften abgetheilt, werden Ihnen abgeleſen werden, damit Sie zunächſt nachher über Aufnahme der 23 neuen Mitglieder, und ob ſolche zur Anerkennung empfohlen werden ſollen, abſtimmen mögen. Noch ſind zwar mehrere Gemeinden übrig, aus welchen keiner der Landwirthe für den Anſchluß an den Verein bisher ſich erklärt hat, und doch wäre es ohne Zweifel wünſchenswerth, wenn in jeder Gemeinde durch Vereinsmitglieder unmittelbar mit Beiſpielen und Verſuchen zur Beförderung der guten Sache eingewirkt werden könnte. Es iſt aber mit Gewißheit zu hoffen, daß ſich auch in jenen wenigen Gemeinden derſelbe ſchöne Eifer bald zeigen wird, worin ſich die übrigen auszeichnen, vornehmlich die Oberamtsſtadt, welche ſehr viele Vereinsmitglieder zählt, die meiſt von der Landwirthſchaft kein Gewerbe machen, und demnach thätig dabei ſeyn und nützen wollen, ſo die ſämmtlichen Herrn des Gemeinderaths und die Meiſten aus dem Kaufmannsſtande, ſo Staatsdiener. Insbeſondere erfreulich iſt es, unter den Mitgliedern 10 Pfarrherrn und 5 Schullehrer zu erblicken, die ihren Kollegen hierin mit gutem Beiſpiele vorangehen wollten, und die von ihrem günſtigen Standpunkte aus ganz vorzüglich für unſere Sache wirkſam zu ſeyn vermögen.

Von jetzt an, wo der Verein in das Leben getreten iſt, und ſeine organiſche Einrichtung erhalten hat, und Statuten Ihnen vorgelegt werden können und ſollen, welche, in Folge Ihres Beſchluſſes, meine Herren, vom 26. Juni d. J., auf die Grundbedingungen des landwirthſchaftlichen Wochenblatts in ſeiner 23. Nummer von dieſem Jahre entworfen worden ſind, und ſo weit ſie von Ihnen angenommen werden, der Anerkennung auf Seite des Geſammtvereins zu unterſtellen ſeyn werden, ſollen jedenfalls alle neue Anmeldungen zum Vereine, vor-

Digitized by Google

behaltlich vielleicht nur des proviſoriſchen Eintritts in die Vereinsrechte und Pflichten nach dem Ermeſſen Ihres Ausſchuſſes bis zur nächſten General-Verſammlung, in dieſer erſt zur nähern Beurtheilung gebracht werden. In dieſer Generalverſammlung, zwei im Jahre, werden dann Vorſtand und Ausſchuß über ihre Thätigkeit, über den Erfolg, und über Verwendung der Geldmittel Rechenſchaft ablegen, und Ihre Zuſtimmung zu weitern Maßnahmen einholen; die Mitglieder werden ihre Beobachtungen und Wünſche vortragen, und von Jahr zu Jahr wird neue Wahl für die Geſellſchaftsämter ſtattfinden können.

Jetzt, wo unſere Wirkſamkeit erſt ihren eigentlichen Anfang nehmen ſoll, vermögen Vorſtand und Ausſchuß nur Ihnen darzulegen, wie ſie in dem, ihnen durch das gütige Vertrauen der übrigen verehrlichen Mitglieder, übertragenem Amte dieſem Vertrauen entſprechen zu können glauben. Die Zweige der Landwirthſchaft ſind verſchieden, und jeder derſelben bedarf einer eigenthümlichen Berückſichtigung. Darum haben diejenigen Mitglieder des Ausſchuſſes, welche nicht ſchon in den Stellen des Sekretärs und Verwalters beſchäftiget ſind, es übernommen, in Verbindung mit andern, darin vorzüglich erfahrenen Vereins-Mitgliedern, ihre beſondere Aufmerkſamkeit den einzelnen Abtheilungen aus der ganzen Maſſe der vielfachen Gegenſtände, in dem Maaße, als es Jedem von ihnen vorzugsweiſe möglich iſt, zu widmen, darüber ihre Bemerkungen und Vorſchläge in monatlichen Verſammlungen des Ausſchuſſes vorzulegen, und die Ausführung der Beſchlüſſe ſich angelegen ſeyn zu laſſen. Es werden dann aber, bei nächſter Generalverſammlung einzelne Mitglieder des Vereins gebeten werden, je nach ihren verſchiedenen Lokal- und perſönlichen Verhältniſſen, Verſuche mit dem Anbau minder häufig oder noch gar nicht im Bezirke oder der Ortsgemarkung gebauter Gewächſe, mit Aufzeichnung der einzelnen, für die Beurtheilung des Erfolges wichtigen Momente, nach gewiſſen Rubriken zu machen, oder den Anbau anderer Gewächſe, nach Zeit und Weiſe, verſchieden gegen die bisherige Uebung, zu bewerkſtelligen oder neue Werkzeuge in Anwendung zu bringen, wozu der Verein die Modelle beiſchaffen wird. Wir werden unſere Aufmerkſamkeit hiernach auf den Anbau der Getreidearten nicht minder als der übrigen Bodenerzeugniſſe richten, und insbeſondere derjenigen Gewächſe, welche durch den Handel in das Ausland gehen, oder den Ankauf ausländiſcher Waare erſparen, werden den Obſtbau fördern, werden dem Weinbau unſere angelegentliche Sorge widmen, damit mehr und mehr edle Traubenſorten gezogen, und bei Gewinnung des Weines die beſte Behandlungsweiſen angenommen werden, und endlich darauf beſondern Bedacht nehmen, daß die Viehzucht weiter veredelt, jene der Pferde durch mögliche Benützung des Landesgeſtüts gefördert, der Rindviehſtand durch tauglichere Farren, und, wo nöthig, durch vermehrte Zahl derſelben, wie nicht minder durch, wenigſtens allmählige, Aufhebung der Waiden, wo dieſe noch beſtehen, verbeſſert, der Schweinszucht, den Feſſeln des Blutzehntens enthoben, noch mehr aufgeholfen, und die Schafzucht mit Hülfe der, dem Landesvereine überlaſſenen Schäfereien, immer weiter veredelt werde. Wenn es vereinbarlich mit den Geldmitteln iſt, ein Verſuchsfeld anzulegen, ſo werden wir darüber Einleitung treffen und Ihnen, meine Herren, in der nächſten General-Verſammlung bei Anfang des kommenden Frühjahrs darüber Vorlage machen. Endlich werden wir bei jener General-Verſammlung Ihre Entſchließung darüber einholen, ob und welche Preiſe in den einzelnen Zweigen unſers Wirkens aus den Fonds des Vereins, in Verbindung mit jenen Medaillen, welche wir aus den Mitteln des Geſammtvereins zu erwarten haben, auszuſetzen ſind.

So, meine Herren, werden wir ſuchen, durch regen Eifer den Dank für das in uns geſetzte Zutrauen darzulegen. Wirken Sie mit uns, Jeder nach ſeinen Verhältniſſen, und es werden Saaten ausgeſtreut, die bald wohlthätige Früchte tragen werden. Das Beiſpiel wirkt gar viel unter den Menſchen; unſer ſtilles Wirken ſoll ſich über alle Marken des Bezirks erſtrecken; wir

Digitized by Google

werden dadurch nur beweiſen, daß es uns Ernſt iſt, als gute Söhne des Vaterlandes, und in treuer Ergebenheit gegen unſern erhabenen Regenten, der, wie Seine erlauchte Brüder, mit dem edelſten Beiſpiele vorangeht, und den ſicherſten Schutz gewährt, unſere Kräfte dem ſchönen Zwecke zu widmen, und werden in der Ueberzeugung hievon, ſo wie in den Erfolgen, die nicht ausbleiben können, unſern Lohn finden. Mit Gewißheit können wir auf den fortdauernden Schutz unſers durchlauchtigſten Großherzogs und Seiner hohen Regierung in dieſen unſern Bemühungen hoffen: möge Gott Ihn, den erhabenen Regenten, lange erhalten! Hoch lebe der Großherzog!!

---

3. Einladung der landwirthſchaftl. Vereinsabtheilung des Unter-Rheinkreiſes zu Wertheim an deren ſämmtliche Vereinsmitglieder zur ſtatutenmäßigen Generalverſammlung am 8. Oktober 1835.

Bezüglich auf die im landw. Wochenblatte Nr. 27 bekannt gemachten Preiſe, werden hiermit ſämmtliche Mitglieder der landw. Vereinsabtheilung des Unter-Rheinkreiſes zu Wertheim benachrichtigt, daß die dießjährige Generalverſammlung, an welcher, gleich wie früher, rege Theilnahme gewünſcht wird, am 8. Oktober d. J. ſtattfindet.

Die Deputation wird der Verſammlung durch einen ausführlichen Bericht über die Wirkſamkeit des Vereins in dem verfloſſenen Jahre Rechenſchaft geben und etwaige Vorträge einzelner Mitglieder über beſonders wichtige Zweige der Landwirthſchaft nach vorausgegangener Verhandlung, dem Wunſche der Vortragenden gemäß, möglichſt zu berückſichtigen ſuchen.

Die Generalverſammlung findet Morgens 9 Uhr im Saale der Fürſtl. Sommerwohnung im Eichelgarten ſtatt, und die Preisvertheilung nach beendigter Verhandlung auf dem hieſigen Wörthe.

---

4. Großer Kürbis.

In dem Leſezimmer des landw. Vereins iſt ein vom Handelsgärtner Männing dahier gezogener Kürbis ſeltener Größe, indem er 89 Pfunde wiegt, aufgelegt, und kann hier im Laufe dieſer Woche von Morgens 8 bis 12, und Nachmittags von 2 bis 6 Uhr eingeſehen werden.

---

5. Reſultat des Viehmarktes zu Möhringen am 30. Auguſt 1835.

a) Schafe.

Es wurden aufgeſtellt . .	11,560 Stück.
Hiervon verkauft . . .	6,010 „
und daraus erlöst	45,705 fl.

Niederſter Preis das Paar 10 fl., höchſter Preis 22 fl. 30 kr.

(Drei Käufer aus Frankreich erkauften allein für 10,048 fl.)

b) Hornvieh und Pferde.

Davon waren aufgeſtellt .	1,176 Stück.
hiervon wurden verkauft .	396 „
und daraus erlöst	20,108 fl.

Martin, Bürgermeiſter.

---

6. Das Mittel, die Bewirkung des Kalbens der Kühe bei Tage betreffend.

In Nr. 36 des landw. Wochenblattes werden Verſuche zu Erzielung dieſes dort angegebenen Mittels gewünſcht.

Schon früher in Holland und nun während meines hieſigen Wirthſchaftsbetriebs von circa 15 Jahren habe ich bei Anwendung jenes Mittels immer den Erfolg gehabt, daß die Kühe bei Tage kalbten. Noch bemerke ich, daß Herr Numann, mit welchem ich über die Sache ſprach, das Mittel von einem alten Bauer erfuhr, der über vierzig Jahre lang die Richtigkeit deſſelben beobachtete.

Hemsbach, im September 1835.

Schmidt, Gutsbeſitzer.

Digitized by Google

Landesprodukten-Preiſe.

Vom 8. bis 15. September 1835.

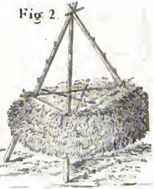
Marktorte.	Weizen, das Malter.		Kernen, das Malter.		Korn, das Malter.		Gerſte, das Malter.		Dinkel, das Malter.		Haber, das Malter.		Heu, der Centner.		Kornſtroh, à 100 Bund.		Kartoffeln, der Seſter.		Hanf, gehechelt der Centner.		Hopfen, der Centner.		Mohnſamen das Malter.		Reps, das Malter.		Weißmehl, das Pfund.	
	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Conſtanz	—	—	9	48	6	—	5	13	—	—	3	39	1	20	24	—	—	12	—	—	—	—	—	—	—	—	—	4
Ueberlingen	—	—	8	45	4	46	4	8	—	—	3	12	1	—	—	—	—	6	—	—	—	—	18	45	15	—	—	—
Radolphzell	—	—	7	18	—	—	5	—	—	—	3	40	—	—	20	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Möskirch	—	—	7	20	5	—	5	10	3	—	3	50	—	52	11	40	—	6	33	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Stockach	—	—	7	13	—	—	—	—	—	—	3	33	1	12	—	—	—	7	—	—	—	—	—	—	14	—	—	—
Engen	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Bonndorf	—	—	8	50	6	20	6	—	—	—	4	20	1	12	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Löffingen	—	—	9	—	—	—	6	—	—	—	4	50	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Villingen	—	—	9	10	—	—	—	—	4	20	4	21	—	—	—	—	—	6	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3
Rheinheim	—	—	8	43	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lörrach	—	—	9	55	—	—	—	—	—	—	—	—	1	40	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Müllheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Staufen	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Freiburg	9	20	—	—	5	30	5	—	—	—	5	20	1	—	16	40	—	12	32	—	—	—	24	—	18	—	—	5
Emmendingen	9	—	—	—	6	20	5	—	—	—	4	40	1	12	15	—	—	16	—	—	—	—	23	—	19	—	—	5
Endingen	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ettenheim	8	10	10	20	5	30	5	10	—	—	4	30	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	21	30	17	30	—	—
Lahr	8	53	9	26	6	1	5	36	—	—	4	47	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Wolfach	10	—	9	45	7	24	6	20	—	—	4	30	—	48	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Gengenbach	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Offenburg	8	26	9	30	6	—	5	40	—	—	4	45	1	24	12	—	—	20	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Oppenau	—	—	10	24	—	—	6	—	—	—	5	30	1	12	10	36	—	16	45	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Oberkirch	7	45	8	45	5	45	4	15	—	—	5	—	1	24	14	—	—	10	45	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Achern	—	—	—	—	5	12	4	48	3	24	3	24	1	12	15	—	—	15	31	—	—	—	22	—	17	—	—	4
Bühl	8	—	8	30	4	40	—	—	3	13	3	30	1	30	18	—	—	12	30	—	—	—	—	—	—	—	—	5
Baden	8	20	9	36	5	30	5	36	3	20	4	15	1	20	15	—	—	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5
Gernsbach	8	—	9	30	5	40	5	40	3	48	3	50	1	40	15	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Raſtatt	6	50	8	40	5	10	5	—	—	—	5	10	1	30	20	—	—	12	20	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Karlsruhe	7	40	8	2	5	42	4	30	—	—	4	30	—	—	11	40	—	9	—	—	—	—	—	—	—	—	—	4
Pforzheim	7	51	—	—	—	—	5	—	—	—	3	30	1	12	—	—	—	10	—	—	—	—	18	—	15	30	—	—
Durlach	6	30	7	16	5	—	4	40	—	—	3	21	1	24	12	—	—	20	—	—	—	—	18	—	16	—	—	5
Bruchſal	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Mannheim	6	30	—	—	4	57	4	30	2	55	3	31	1	35	16	—	—	15	—	—	25	—	—	—	—	—	—	—
Heidelberg	—	—	7	15	4	49	4	39	2	52	3	15	1	21	11	40	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Mosbach	—	—	6	15	—	—	—	—	2	42	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3
Wertheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Durchſchnitt	8	5	8	43	5	34	5	10	3	17	4	11	1	17	15	11	—	12	33	43	25	—	20	45	16	30	—	4
Heilbronn	7	53	—	—	4	58	4	37	3	6	3	20	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Mainz	6	27	—	—	5	14	4	11	2	36	3	32	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Schaffhauſen	—	—	8	48	—	—	5	9	—	—	3	20	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Druck von G. Braun.

Pÿramiden zum Troknen der

Fig. 1

Fig. 2



Kartoffel Reuter:

Fig. 4

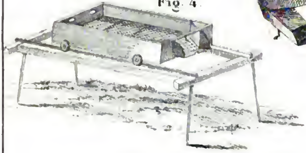


Fig. 6 *We*

Turnys Schneidmaschine aus England.

Fig. 7

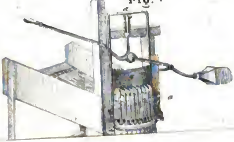


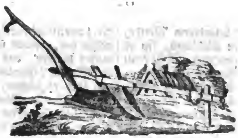
Fig. 8

Powered by Google

Digitized by Google

N: 40. 1835.

Karlsruhe 2. Oktober.



Landwirthſchaftliches Wochenblatt für das Großherzogthum Baden.

Herausgegeben von der Centralſtelle des landwirthſchaftlichen Vereins.

Inhalt: 1) Ueber die Behandlung der Weinleſe und über Weinbereitung, zugleich als wohlgemeinter Rath für den bevorſtehenden Herbſt. 2) Ueber die Behandlung des Tabaks beim Abhängen. 3) Auszug aus dem Jahresberichte des landw. Amtsvereins Bräunlingen 4) Mittel, Weintrauben lange friſch zu erhalten. 5) Empfehlung von Moſt- und Weinwagen. 6) Hopfenpreiſe in der Pfalz. 7) Reſultate des am 3. Sept. 1835 zu Emmendingen abgehaltenen Viehmarktes. 8) Landesproduktenpreiſe.

1. Ueber die Behandlung der Weinleſe und über Weinbereitung, zugleich als wohlgemeinter Rath für den bevorſtehenden Herbſt.

In den Wochenblättern der letztvergangenen Jahre ſind bei mehreren Veranlaſſungen die Mittel und Wege angedeutet, welche zu einer beſſeren Bereitung unſerer Weine führen dürften, indem zu dem Ende unter Benützung einzelner ſehr ſchätzenswerther Beiträge, mancherlei Belehrungen über zweckmäßigere Behandlung der Weinleſe wie der Weinbereitung ertheilt wurden. Gleichwohl haben wir aber darin immer noch einige Lücken auszufüllen, daher wir ſuchen wollen, ſolche nach Möglichkeit noch vor dem Herbſte zu ergänzen.

Vorbereitungen zur Weinleſe.

Hieher zählen wir Folgendes:

1) Sorge man für ein baldiges Zurüſten, Waſchen und Auslüften der Herbſtgeſchirre, zumal als dieſe in vielen Fällen ohnehin nach kaum beendigtem Herbſte nicht einmal gehörig gereinigt, geſchweige ordentlich ausgetrocknet, wieder unter Verſchluß gebracht zu werden pflegen, und zwar überdieß auf eine Weiſe, die ihrer guten Erhaltung oft nichts weniger als zuträglich iſt. Bei jenem Auslüften ſorge man namentlich für fleißiges Ausſonnen der Kufen und ſonſtigen Keltergeräthe, auch die möglichſte vollſtändige Entfernung aller, etwa noch darin ſich befindenden Säure (durch Anwendung von Kalkwaſſer), da ſich jene alsbald bildet, ſobald der Weinmoſt auch nur ein wenig in Gährung kömmt.

2) Nicht weniger Aufmerkſamkeit verdient die Herſtellung der in die Weinberge führenden Wege, wobei jedoch die Ortspolizei um ſo mehr einſchreiten ſollte, als es zu einem gemeinſchaftlichen Zuſammenwirken der einzelnen Weinbergsbeſitzer nicht leicht kommt, auch mit dem, was etwa der eine oder der andere hierin thut, nur ſelten geholfen wird.

3) Iſt es für fremde, mit den örtlichen Verhältniſſen nicht bekannte, Weinkäufer wie für

Digitized by Google

die Verkäufer ſelbſt von beſonderem Werthe, wenn ſich erſtere bei ihren Einkäufen, ſey es mit unmittelbaren Aufträgen oder auch nur mit Erkundigungen über die Vorräthe an Weinen, die Lagen und Sorten, aus denen ſie gewonnen worden, Preiſe ꝛc. an beſonders hiezu aufgeſtellte reelle ſachverſtändige Männer mit voller Beruhigung wenden können. Eine ſolche Einrichtung haben wir ſchon im vorigen Jahre (ſiehe landw. Wochenblatt 1833, Seite 373) ausdrücklich empfohlen, wie ſie auch in ſolchen Gegenden, wo die Weinkultur auf einer höheren Stufe ſteht, allenthalben gefunden wird; ſie ſollte daher, wo es noch nicht geſchehen, alsbald unter Mitwirkung der betreffenden öffentlichen Behörden getroffen werden.

4) Ein wichtiger Gegenſtand für die bevorſtehende Weinleſe iſt die zeitliche Fürſorge für hinreichende Gelegenheit zur Einkellerung ſolcher Weine, welche einzelne Weinproduzenten, wie vorauszuſehen iſt, im Laufe des Herbſtes etwa nicht verkaufen können, und zu deren Aufbewahrung nicht jedem die nöthigen Mittel zu Gebote ſtehen dürften.

In größeren Weinorten ſollten daher von Seiten der Gemeinde ſchon jetzt gute Keller und Fäſſer gemiethet, oder in Ermanglung ſolcher dafür geſorgt werden, daß eine Parthie guter Herbſtkufen hiezu ausgerüſtet und mit Deckeln verſehen, da dieſelben, wenn ſie mit dieſen auf die ſpäter noch näher zu beſchreibende Art geſchloſſen werden, ſich für den angezeigten Zweck als ein Auskunftsmittel wohl gebrauchen laſſen.

Endlich können in Abſicht auf die Beſtimmung des Termins zum Anfang der Weinleſe zweckmäßige Anordnungen nicht dringend genug empfohlen werden, und es ſollte insbeſondere heuer bei den ungünſtigen Ausſichten weder auf gleichmäßige noch frühzeitige Reife der Trauben ihre Leſe ſo lange als nur immer thunlich verſchoben werden.

Welch große Vortheile überhaupt die Spätleſe ſelbſt in guten Jahrgängen gewähre, iſt durch die wohlgemeinten und eindringlichen Worte und die ſprechenden Thatſachen, welche Herr Bronner in Nr. 49 des vorjährigen und Nr. 1 und 39 des heurigen Wochenblattes niedergelegt hat, bereits ſo augenſcheinlich nachgewieſen worden, daß wir uns bloß noch auf den Wunſch beſchränken können, ſie möchten von allen denjenigen, welche bei Beſtimmung des Termins zur Weinleſe mitzuwirken haben, oder ſolche von ihrem eigenen Willen abhängig machen können, in dem Maße beherzigt werden, wie ſie es ſo ſehr verdienen.

Die Weinleſe.

Was ihre Behandlung betrifft, ſo machen wir auf folgende Punkte aufmerkſam:

1) nehme man ſolche weder in der Morgenſtunde, ſo lange Thau und Reif noch nicht abgetrocknet ſind, noch ſo ſpät in Abend hinein, als dieſe wieder einzutreten pflegen, am allerwenigſten aber bei naſſer, feuchter Witterung oder gar bei Regenwetter vor. Die Nachtheile hiervon durch Verluſt an Stärke des Weines hat bereits Herr Bronner in Nr. 48 des 1833r landw. Wochenblattes durch Mittheilung deßfallſiger vergleichender Verſuche augenſcheinlich genug dargeſtellt;

2) wird ſich bei dem bereits angeführten Umſtande, daß im heurigen Jahre weder eine gleichmäßige noch frühe Reife der Trauben zu erwarten iſt, die Spätleſe um ſo beſſer ausführen laſſen, wenn die frühreifenden Trauben zuerſt und nach einem angemeſſenen Zeitraume die ſpäter zeitigende beſonders geleſen und gekeltert werden. Dabei wird ſich dann auch als weiterer Vortheil das abgeſonderte Leſen des rothen und weißen Gewächſes ergeben, inſofern nämlich die meiſten weißen Trauben nur mit wenigen Ausnahmen früher als die ſchwarzen reifen. Zu dieſen Ausnahmen gehört namentlich der kleine Riesling, welcher allerdings nur dann einen vorzüglichen weißen Wein gibt, wenn er ſo ſpät als nur immer möglich geleſen wird. Man kümmere ſich aber gar nicht darum, wenn auch ein Theil der Beeren bis zur vollendeten Zeitigung fault, denn die ſüßfaule Rieslingstraube gibt die edelſten Weine, wie dieß Herr Bronner ſchon im 1833r landw. Wochenblatte, S. 279, gezeigt, und wo-

bei er namentlich die Natur der verſchiedenen Traubenfäule ſehr klar auseinander geſetzt hat.

Wie ſehr auch die Qualität des Weines von dem bei uns noch ziemlich ſtark gebauten ſpät reifenden Schwarzwelſchen, welcher bekanntlich ſelten fault, dadurch verbeſſert werden kann, daß man ihn ſo lange als möglich am Stocke läßt, dieß hat ſich auffallend nach dem letzten Herbſte bewährt, wo die Weine von ſpät geleſenen ſchwarzwelſchen Trauben durch eine ſchöne dunkelrothe Farbe, Gewürz und Stärke ſich ſehr auszeichneten, während die zu früh geleſenen oder mit geringeren weißen Sorten gemiſchten nach allen Theilen unter der Mittelmäßigkeit geblieben, und daher auch nur für die Preiſe geringerer Weine verkauft worden ſind.

Was jenes abgeſonderte Leſen der weißen und rothen Trauben weiter betrifft, ſo wird dieß ohnehin jeder Weinbergbeſitzer, dem es um vortheilhaften Abſatz ſeiner Weine zu thun iſt, um ſo mehr ausführen, als bekanntermaßen die ſogenannten Schillerweine den Weinen mit einer ausgeſprochenen beſtimmten Farbe, weil dieſe überhaupt reiner, haltbarer, in jeder Beziehung aber edler ſind, nicht nur von Jahr zu Jahr mehr nachgeſetzt werden, ja ſogar nach manchen Gegenden gar keinen oder nur einen erſchwerten Abſatz finden, mithin keine ſo allgemeine Handelswaare ſind *).

Man iſt zwar mit dem Einwurf, als werden die weißen Weine für ſich gerne zähe, und daß die Miſchung von rothen und weißen Trauben deßhalb nöthig ſey, gleich bei der Hand, weil man ſich eben von dem, wofür man einmal eingenommen iſt, nicht gerne trennen will. Allein dieſe Ausrede iſt durchaus leer, und um ſo lächerlicher, als es eine allgemeine bekannte Thatſache iſt, daß es gerade die ſchillernden Weine ſind, welche ſo gerne zähe werden. Verlangt man von ſolchen, denen die abgeſondert gehaltenen weißen Weine aus dem angezeigten Grunde ſchwer geworden ſeyn ſollen, eine Nachweiſung über eine richtige Behandlung derſelben bei der Gährung und im Keller, ſo behält man ſolche gewöhnlich gut.

Indeſſen ſollte man es nicht allein bei der Abſonderung rother und weißer, noch bei der Ausſcheidung haltbarer Trauben bewenden laſſen, ſondern es ſollte jeder Weinbergbeſitzer, deſſen Ertrag von einiger Bedeutung iſt, wenigſtens in guten Jahren die Trauben, welche in Hinſicht des inneren Gehalts und der Zeitigung die beſten ſind, beſonders leſen und keltern. Dieß macht allerdings die Leſe etwas mühſamer, als wenn man nach gewohnter Weiſe einen Stock nach dem andern geradezu ableert; allein der Aufwand an Zeit und Koſten, welcher nicht bedeutend ſeyn kann, wird durch den größeren Erlös reichlich erſetzt werden. Auf jene Weiſe kann man dann ſelbſt aus Weinbergen, die nicht zu den vorzüglichſten gehören, eine Sorte Wein gewinnen, welche den Weinen der beſten Orte gleich kommt, und während für dieſe ein beträchtlich höherer Preis zu erwarten iſt, wird der übrige Ertrag immer noch um den Preis verkäuflich ſeyn, der für die auf die gewöhnliche Weiſe behandelten Weine des Orts bezogen wird. Dieß iſt auch ganz daſſelbe Verfahren, das im Rheingau gefunden und durch die auf dieſe Art erzielte höhere Qualität der Weine reichlich bezahlt wird, wie dieß Herr Bronner im Wochenblatt von 1834 Seite 411 nachgewieſen hat.

Eines der größten Gebrechen der Weinleſe iſt ferner der Gebrauch, daß gewöhnlich in eine Kufe das gethan, was in verſchiedenen Tagen geleſen wird. Es wird alſo immer wieder ſüßer Moſt zu ſolchem, der bereits in Gährung begriffen iſt, geſchüttet und dieſe dadurch ſo wie überhaupt die Gährung der ganzen Maſſe wiederholtermaßen geſtört.

Die Nachtheile hievon ſind, daß ſich die auf ſolche Art behandelten Weine nicht ſo gut ausbilden können, daher nicht ſelten eine trübe Farbe beibehalten und zähe werden; und doch wäre es ſo leicht, dieſen Folgen zu begegnen. Man ſchaffe nur ſtatt der ohnehin unpaſſenden großen Bütten mehrere kleinere an, und wenn, ſtatt daß jeder Familienvater nur mit den Seinigen die Leſe beſorgte, einige Familien

*) Man vergl. das landw. Wochenblatt von 1833, S. 248, und von 1834, S. 316.

Digitized by Google

ſich zu gegenſeitiger Aushülfe verbinden, und heute dieſem, morgen jenem leſen würden, ſo könnte jeden Tag leicht eine mittlere Bütte gefüllt werden, und alle würden ihre Leſe in ebenſo kurzer oder in noch kürzerer Zeit beendigen können, als wenn ſie einzeln geleſen hätten.

Erzeugt ein Weinbergsbeſitzer unter einer gewiſſen Parthie Trauben nur wenige von anderer Farbe, z. B. unter den weißen nur wenig rothe, ſo daß es nicht der Mühe werth wäre, letztere für rothen Wein beſonders zu leſen, ſo läßt ſich die Färbung der weißen Weine durch das rothe Gewächs jedenfalls ganz einfach dadurch vermeiden, daß man die ſchwarze Traube unausgedrückt, alſo, wie ſie abgeſchnitten werden, in einem beſondern Geſchirre zur Kelter bringt, und zum letzten Druck des weißen Gewächſes aufs Biet ſchüttet. Die bei uns gewöhnlich gebauten ſchwarzen Trauben haben nämlich bekanntermaßen meiſtens weißen Saft der nur dann roth wird, wenn der in den Häuten liegende Färbeſtoff aufgelöst wird, was jedoch bei jenem Verfahren nicht geſchieht, ſobald man die Preſſe nicht ganz ſtark wirken läßt. Freilich darf ſich die ohnedieß ſo ſchlechte wäſſerigte Färbertraube weder in der einen noch der andern Sorte vorfinden. (Fortſ. folgt.)

2. Ueber die Behandlung des Tabaks beim Abhängen *).

Den größeren Theil des Jahres iſt die Thätigkeit des Landmannes, welcher ſich mit Anbau der Tabakspflanze beſchäftigt, in Anſpruch genommen. Dringend iſt daher zu wünſchen, daß demſelben für ſeine viele Mühe der Ertrag in ſeiner ganzen Fülle zu Theil werde, den die Verhältniſſe nur irgend geſtatten. Damit dieſes wohlthätige Ziel in der Folgezeit Erreichung finde, will ich verſuchen, die Aufmerkſamkeit unſerer ſo induſtriellen Landbauern auf die Nachtheile eines Mißſtandes hinzulenken, welcher in der Pfalz leider feſte Wurzel gefaßt hat, immer nachtheilig auf die Preiſe des Tabaks einwirkt, und den Credit deſſelben gerade in der jetzigen und zwar einer Epoche untergräbt, welche benutzt werden ſollte, um dieſem Produkte für die Zukunft bleibende Abſatzquellen geöffnet zu halten.

Zur Sache! Iſt der auf dem Felde gereifte Tabak an das Dach gebracht, und da vollkommen ausgetrocknet, dann tritt eine der wichtigſten Perioden dafür ein, nämlich das Abhängen. Nur und einzig und allein durch wirklich trockenes Abnehmen vom Dache wird derſelbe ſeinem Zwecke vollkommen entſprechend, und dadurch deſſen höchſter Werth bedingt. Nicht ſchwer iſt es, dieſe Behauptung zu begründen.

Bei weitem der größte Theil der ganzen Tabaksproduktion, welche dieſes Jahr nur in der Badiſchen Pfalz 160—180,000 Zentner betragen durfte, wird zum Rauchen verbraucht. Wird nun der Tabak trocken abgehängt, ſo entwickeln ſich in der Fermentation ſeine inneren Beſtandtheile auf eine natürliche Weiſe; die zu große Schärfe entfernt ſich, und das Blatt verbleibt in ſeiner vollen Reinheit, wodurch der Fabrikant in den Stand geſetzt iſt, daſſelbe nach der in ihm wohnenden Eigenthümlichkeit zu behandeln, und ſomit einen guten, geſunden, leichten Rauchtabak zu liefern. Wird dagegen der Tabak feucht oder gar naß abgehängt, ſo nimmt die Gährung ſelbſt bei der größten Kenntniß und Vorſicht des Beſitzers einen unnatürlichen, meiſtens ſehr raſchen Gang, das Blatt wird braun oder gar ſchwarz, und verſucht man die Farbe durch allzuhäufiges Umſchlagen zu erhalten — was jedoch nie gelingt — ſchimmlicht, übelriechend, nicht ſelten Fäulniß anſetzend; daher in jedem Falle für ſeine Beſtimmung ungeeignet, ja nicht ſelten unbrauchbar, und der Händler, Fabrikant und Conſument ſind betrogen.

Gleich nachtheilig iſt das naſſe Abhängen für die Sorten Tabak, die zum Schnupfen und Decken der Rollen beſtimmt ſind. Auch bei dieſen kann in gedachtem Zuſtande die Fermentation nicht zweckgemäß vollzogen werden,

*) Man vergl. das landw. Wochenblatt von 1833, wo Seite 29 die fehlerhafte Behandlung des Tabaks ebenfalls gerügt worden. D. Red.

Digitized by Google

da hiedurch die Nothwendigkeit eintritt, denſelben ſehr warm auf den Stöcken werden zu laſſen, wodurch die öligen Theile in dem Blatte verloren gehen, der Geruch eine beſtimmte unnatürliche Richtung nimmt, und der Fabrikant nicht vermag, ſeine Beize mit Erfolg anzuwenden.

Das Deckblatt verliert ſeine ganze Biegſamkeit, wodurch es allein vollkommen brauchbar iſt. Beſonders unvortheilhaft iſt ein derartiger, feucht abgehängter Tabak zur Miſchung, worin ein großer Theil unſeres Erzeugniſſes in der Regel ſeine Verwendung findet.

Alle Autoritäten in dieſem Geſchäftszweige ſind gewiß mit mir hierin übereinſtimmend.

Die augenblicklichen Vortheile, welche naß abgehängter Tabak den Producenten gewähren, iſt eine Gewichtszunahme von 5 höchſtens 10 Proc. Die ebenfalls augenblicklichen Nachtheile dagegen ſind, daß jeder Käufer nur mit Widerwillen oder durch die Umſtände gedrängt Tabak in einem ſolchen Zuſtande kauft, nie aber einen ſo hohen Preis dafür bezahlt als für trockene Waare.

Iſt jedoch der Bedarf nicht dringend, ſo bleibt dem Bauer derartiger naſſer Tabak liegen, und er vermag nicht, ihn theilweiſem oder gänzlichem Verderben zu entziehen, wie dies in den Jahren 1829 und 1833 ſo häufig der Fall war. Die fern liegenden Nachtheile ſind jedoch noch bedeutender, und in ihren Wirkungen dermaßen in die Cultur unſeres glücklichen Landſtriches eingreifend, daß ſelbſt alle äußeren Vortheile, Anſchluß an den Zollverein ꝛc., keinen genügenden Schutz dagegen darbieten.

Der auswärtige Fabrikant wird, wenn er mehrmalen Tabak von der vorbeſchriebenen ſchlechten Qualität erhält, welcher ſeinem Gebrauche nicht zuſagt, ſich bemühen, andere Bezugsquellen als die Pfalz für ſeinen Bedarf aufzufinden, und beſonders wenn das Klima oder der Boden nicht unerſteigliche Hinderniſſe dagegen in den Weg legen, darauf hinarbeiten, daß in ſeiner Nähe Tabakspflanzungen angelegt werden. Verſchiedene Verſuche, die im Laufe der verfloſſenen 30 Jahre in einzelnen Gegenden Deutſchlands angeſtellt worden ſind, fielen über alle Erwartung gut aus, und haben uns ſchon manchen Abnehmer entführt.

Welche Bürgſchaft haben wir, daß der Tabaksanbau ſich nicht noch mehr erweitert!! Hat der Bezug einmal eine andere Richtung genommen, dann iſt es ſchwer, ihn in das Vaterland zurückzuführen, ſelbſt wenn den Abnehmern die beſtimmte Verſicherung gegeben werden kann, daß die Producenten ihrem Erzeugniſſe größere Aufmerkſamkeit, als dies früher geſchehen, widmen. Höchſt wünſchenswerth wäre es geweſen, wenn dem ſchönen Tabak von 1834 ſchon größere Sorgfalt zugewendet, und derſelbe nicht größtentheils bei dem Abhängen zu Grunde gerichtet worden wäre!!

Wohl dürften wir uns ſodann der Hoffnung hingeben, daß die lieben Käufer aus Oſten in der Folgezeit wenigſtens, wenn auch nur kleine Quantitäten, von uns bezogen hätten. Ob dies nun aber der Fall ſeyn wird, dürfte faſt gerechtem Zweifel unterliegen! Jeder verſtändige wohldenkende Landmann wird die Richtigkeit der hier vorgeführten Verhältniſſe würdigen, und darauf hinarbeiten, ſchöne, zweckgemäße Sorten Tabak anzupflanzen — wozu ihm der landwirthſchaftliche Verein alle Mittel darbietet — und dieſe ſodann mit derjenigen Sorgfalt behandeln, welche ihm einen zuverläſſig reichen Lohn und ſicheren Wohlſtand ſich und ſeinen Nachkommen ſichert.

Heidelberg, den 20. September 1835.

A.

---

3. Auszug aus dem Jahresbericht des landw. Amtsvereins Bräunlingen.

Der landw. Amtsverein Bräunlingen iſt unter den beſtehenden Amtsvereinen einer der erſten, welcher ſich noch ohne beſondere Veranlaſſung von Seiten des Centralvereins hauptſächlich auf den vom dortigen Amtmann **Felder** gegebenen Impuls ſelbſt gebildet hat. Seine Conſtituirung geſchah im Dezember v. J., und bereits zählt er 110 Mitglieder, wovon 5 derſelben an deſſen Spitze ſtehen.

Eine Generalverſammlung, und zwar die erſte, hielt der Verein am 30. Auguſt d. J.,

wobei der erſte Vorſtand deſſelben, Herr Amtmann Felder, einen Rechenſchaftsbericht erſtattete, aus dem wir Folgendes ausheben:

I. Ackerbau.

Der Vorſtand rühmt hiebei die Bereitwilligkeit, mit der viele Vereinsmitglieder einzelne Grundſtücke zu Anbauverſuchen angeboten haben. Zu dieſen Verſuchen gehören mehrere Sorten Sommergerſte, die dem Amtsverein von dem Centralvereine zugeſchickt, und von Bärenwirth Dangeleiſen und Sattler Koch in Bräunlingen mit gutem Erfolg angebaut worden, und die nun auch den zu weitern Verſuchen nöthigen Samen abzugeben im Stande ſeyen.

Bei dieſem Artikel wurde vorübergehend bemerkt, daß der im heurigen Jahrgange allgemein geringen Stroherndte halber die größte Sparſamkeit bei der Fütterung nöthig und daher namentlich das Schneiden des Futters empfohlen worden ſey.

Nicht weniger günſtig war der Erfolg des von Stabhalter Mantel in Hubertshofen und Kreuzwirth Fehrenbach in Bräunlingen gemachten Verſuchs mit dem Anbau des Ackerſpörgels, der in der Gegend wild unter dem Namen Judenhaare vorkomme. Der von Erſterem gezogene Spörgel ſoll eine Höhe von 2½′ erreicht, und auch bei dem Vieh großen Beifall gefunden haben.

Fehrenbach ließ denſeinigen zu Samen ſtehen, um dadurch weitere Anbauverſuche zu unterſtützen.

Auch mit Welſchkorn (Mais) hat der Verein Verſuche anſtellen laſſen, und wenn ſolches auch bei der Rauhheit des Klimas nicht wohl zur Reife kommen konnte, ſo empfiehlt er doch den Anbau deſſelben als Futter um ſo mehr, als er der Anſicht iſt, daß davon immerhin 2 Erndten im Jahre gewonnen werden könnten. Ebenſo empfiehlt er den Anbau der Hirſe, die nach den angeſtellten Verſuchen gut gedeihe.

Die Pflanzungen von Rüben hatten durch trockene Witterung und Erdflöhe ſo gelitten, daß die deßfallſigen Verſuche als mißlungen zu betrachten ſind.

Erfreulichere Reſultate lieferte dagegen der heuer erſtmals verſuchte Anbau der Runkelrübe (Dickrüben, Angerſchen), ſo daß über deren Vortheile für hieſige Gegend kein Zweifel zu erheben ſey, und eine große Ausdehnung deſſelben für die Zukunft zu erwarten ſtehe.

Von den Kartoffelſorten, die der Amtsverein durch die Centralſtelle bezogen hat, waren am 30. Auguſt ſchon mehrere zur Reife gekommen. Es wird dabei geſagt, daß ſo lange die Kartoffeln ſtatt im Sommeröſch noch in der Brache gepflanzt werden, es gut ſeyn möchte, ſich mit einer frühzeitigenden Sorte zu verſehen, damit die Winterſaat zur gehörigen Zeit beſtellt werden könne.

Von Rigaer Lein, den der Bürgermeiſter von Bruggen ankaufte, wurden Proben vorgelegt, und letztere unter den übrigen als die beſten anerkannt. Im Allgemeinen ſey der heurige Jahrgang durch ſeine große Trockenheit dem Leinbau nicht günſtig geweſen.

Als einen beſondern Gegenſtand, dem der Verein ſeine Aufmerkſamkeit zu widmen ſich beſtreben werde, hat er die Verarbeitung der Geſpinnſtpflanzen, namentlich des Flachſes und Hanfes *), bezeichnet.

(Fortſetzung folgt.)

---

4. Mittel Weintrauben lange friſch zu erhalten.

Um Weintrauben lange, ein halbes Jahr und länger friſch zu erhalten, ſoll man ein neues, gut bereiftes Faß nehmen und die Trauben, wozu man ſolche wählt, deren Beeren geſchloſſen aneinander liegen, ſchichtweiſe zwiſchen im Backofen wohl getrocknete Roggenkleie legen, ſo daß ſich weder die Trauben unter einander noch dieſe die Faßwände berühren können. Der Boden des Faſſes wird ſodann

*) Daß der Flachsbau für die Gegend gut paſſen möge, mag wohl außer Zweifel liegen, nicht aber die Frage: ob dieß auch beim Hanf der Fall ſey? Anm. d. Red.

wieder luftdicht eingefügt, und daſſelbe an einem trockenen Orte von gleichmäßiger, nicht zu kalter Temperatur aufbewahrt. Das Journal des connaissances utiles theilt dieſen Rath mit.

5. Empfehlung von Moſt- und Weinwagen.

Theodor Weidmann, Mechanikus in Pforzheim, verfertigt ſilberne Moſt- und Weinwagen, die an Güte und Brauchbarkeit allen andern an die Seite geſtellt werden dürfen. Herr Apotheker Bronner in Wiesloch hatte die Güte, dieſelben zu unterſuchen, und über deren Befund das günſtigſte Zeugniß auszuſtellen.

Dieſe Wagen beſtehen in folgenden Gattungen:

1) Moſt- und Weinwagen von Silber, à 7 fl.
2) Moſtwagen, ... à 6 „
3) Weinwagen, ... à 5 „
4) Moſt- und Weinwagen in Etuis mit zwei Moſt- und Weinwagen, einem Thermometer und einem Cylinder, à 11 „

Dieſe letztere Gattung iſt beſtimmt, um das Reifen der Trauben und die Wirkungen der Witterung während dieſer Zeit auf dieſelben im Weinberge ſelbſt mit einzelnen Trauben wahrnehmen zu können, da nur circa ⅛ Schoppen Flüſſigkeit zu Verſuchen damit nöthig iſt. Die dazu gegeben werdenden Gebrauchzettel machen es Jedem leicht, Proben damit anzuſtellen.

Der Verfertiger unterhält immer einen Vorrath von allen Gattungen obiger Moſt- und Weinwagen, und kann ſomit jedem Verlangen ungeſäumt entſprechen. (Eingeſandt.)

6. Hopfenpreiſe in der Pfalz.

1) In Karlsdorf.

(Nach dem Berichte des Schullehrers Bregenzer daſelbſt, vom 17. September 1835.)

In Karlsdorf, Forſt, Weiher, Hambrücken und Neudorf, ſo wie in Neuthard, Spöck und in Stafforth iſt die Ernte in Quantität etwas beſſer als mittelmäßig, in Qualität ſehr gut ausgefallen. Die Witterung zur Hopfendörre hätte nicht beſſer ſeyn können, ſo daß überall helle, und nur ganz ſelten trübe Waare anzutreffen iſt. Rothe oder ſchlechte Waare findet ſich nirgends vor.

Der Preis war in einigen Orten, beſonders in Forſt, Weiher und Langenbrücken pr. Centner 30 fl., derſelbe iſt aber in der Folge gefallen bis zu 18 und 20 fl. Gegenwärtig ſteht derſelbe aber in den meiſten Orten wieder auf 25 bis 30 fl. ſammt dem Kaufgeld.

2) In Hockenheim.

(Nach dem Bericht des Herrn P. Piazolo daſelbſt, vom 20. September 1835.)

Unſere heurige Hopfenernte fällt ſowohl in Quantität als Qualität ziemlich glänzend aus, und wir hatten wohl ſeit 1827 keine ſo ſchöne, reine Waare. Die Preiſe ſtellten ſich anfangs auf 25, dann 20 fl., jedoch heute wieder auf 30 fl. Die außerordentlich ſchöne Waare und die billigen Preiſe lockten ſeit acht Tagen bedeutende fremde Handelsleute herbei, die zum Theil ſtark kauften und dieſe Steigerung herbeiführten, jedoch ſeit zwei Tagen iſt es etwas ruhig.

7. Reſultat des am 3. September 1835 zu Emmendingen abgehaltenen Viehmarktes.

Bei dem heute abgehaltenen Viehmarkte geſchahen 297 Käufe, nämlich von

163 Paar Ochſen,
18 einzelnen dito,
109 Kühen und Kälbern,
7 Pferden,

297 Käufe.

Der Erlös dieſes verkauften Viehes beträgt 33,396 fl. 31 kr.

Emmendingen, den 3. September 1835.

Kegler, Marktmeiſter.

Digitized by Google

Landesprodukten-Preiſe.

Vom 22. bis 29. September 1835.

Marktorte.	Weizen, das Malter. fl.	kr.	Kernen, das Malter. fl.	kr.	Korn, das Malter. fl.	kr.	Gerſte, das Malter. fl.	kr.	Dinkel, das Malter. fl.	kr.	Haber, das Malter. fl.	kr.	Heu, der Centner. fl.	kr.	Kornſtroh, à 100 Bund. fl.	kr.	Kartoffeln, der Seſter. fl.	kr.	Hanf, gehechelt, der Zentner. fl.	kr.	Hopfen, der Centner. fl.	kr.	Mohnſamen, das Malter. fl.	kr.	Reps, das Malter. fl.	kr.	Weißmehl, das Pfund. fl.	kr.
Conſtanz .	—	—	10	—	5	36	5	12	—	—	3	30	1	20	—	—	—	12	—	—	—	—	—	—	—	—	—	4
Ueberlingen	—	—	8	18	5	1	4	48	—	—	3	7	1	—	20	—	—	6	—	—	—	—	18	—	15	—	—	8
Radolphzell	—	—	7	52	5	10	4	37	—	—	3	30	—	—	—	—	—	6	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Möskirch .	—	—	8	—	5	—	5	—	3	—	3	30	1	24	13	20	—	6	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Stockach .	—	—	6	56	—	—	—	—	—	—	3	26	1	12	16	—	—	—	—	—	—	—	—	—	14	—	—	—
Engen . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Bonndorf .	—	—	8	30	6	20	6	—	—	—	4	20	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Löffingen .	—	—	9	—	6	—	5	40	—	—	4	40	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Villingen .	—	—	9	3	6	10	6	—	—	—	3	50	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3
Rheinheim	9	—	8	34	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lörrach .	—	—	9	23	—	—	—	—	—	—	—	—	1	40	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Müllheim .	9	—	—	—	6	—	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Staufen .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Freiburg .	10	—	—	—	5	50	5	—	—	—	4	40	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Emmending.	9	30	—	—	6	20	—	—	—	—	4	20	1	18	13	20	—	12	—	—	—	—	23	—	19	—	—	5
Endingen .	8	20	—	—	5	40	5	40	—	—	4	—	—	—	—	—	—	10	38	—	—	—	—	—	—	—	—	7
Ettenheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lahr . .	8	55	9	22	5	57	5	18	—	—	4	47	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Wolfach .	10	6	10	—	7	20	6	20	—	—	4	20	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Gengenbach	8	40	10	—	6	16	5	—	—	—	4	30	—	—	—	—	—	15	—	—	—	—	18	8	15	38	—	—
Offenburg	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Oppenau .	—	—	10	30	6	20	6	—	—	—	5	30	1	21	10	30	—	12	45	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Oberkirch .	7	45	8	45	5	45	4	15	—	—	4	30	1	12	14	—	—	12	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Achern . .	—	—	—	—	5	30	5	—	3	42	3	42	1	12	12	—	—	12	31	—	—	—	21	—	17	—	—	4
Bühl . .	8	—	8	30	4	30	4	—	3	12	—	—	1	30	18	—	—	12	40	—	—	—	—	—	—	—	—	5
Baden . .	7	40	9	24	5	20	5	30	3	15	3	40	1	15	14	—	—	7	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5
Gernsbach	8	—	8	40	5	36	5	—	3	36	3	56	1	36	15	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Raſtatt . .	7	30	8	24	5	20	5	—	—	—	3	40	1	48	—	—	—	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Karlsruhe	7	40	8	10	5	32	4	34	—	—	4	34	1	36	11	40	—	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—	4
Pforzheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Durlach .	7	15	7	26	5	—	4	30	—	—	2	58	1	20	—	—	—	12	—	—	—	—	18	—	16	—	—	5
Bruchſal .	—	—	7	22	—	—	4	30	—	—	3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	35	—	20	—	15	—	—	—
Mannheim	—	—	—	—	5	1	4	47	2	55	3	36	1	34	15	—	—	12	—	—	27	—	—	—	—	—	—	—
Heidelberg	—	—	7	21	5	20	4	51	2	56	3	10	1	26	13	25	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Mosbach .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Wertheim .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Durchſchnitt	8	29	8	40	5	40	5	6	3	14	3	57	1	22	14	20	—	10	38	30	31	—	19	41	16	5	—	5
Heilbronn .	5	55	7	11	4	40	4	27	3	5	3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Mainz . .	6	59	—	—	5	12	4	22	2	33	3	46	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Schaffhauſen	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Druck von G. Braun.

Digitized by Google

N: 41. 1835.

Karlsruhe 9. Oktober.

Landwirthſchaftliches Wochenblatt

für das

Grossherzogthum Baden.

Herausgegeben von der Centralſtelle des landwirthſchaftlichen Vereins.

Inhalt: 1) Belehrung zur Verhütung von Unglück in mit gährendem Moſt gefüllten Kellern. 2) An die Großh. Domänenverwaltungen und Bürgermeiſterämter, die Weinpreiſe von 1835 betreffend. 3) Ueber die Verbeſſerung der Weinmoſtgährung. 4) Die Vergährung des Weinmoſtes mittelſt Auflage von Sandſäckchen auf die Spundlöcher betreffend. 5) Landesproduktenpreiſe.

1. Belehrung zur Verhütung von Unglück in mit gährendem Moſt gefüllten Kellern.

In Betracht, daß in Weinjahren, welche entweder durch beſondere Güte und Zuckerhaltigkeit des Moſtes, oder durch große Maſſen deſſelben ſich auszeichnen, durch die Entwickelung von kohlenſaurem Gas bei der Gährung des Traubenmoſtes, ſchon vielfaches Unglück entſtanden, ja häufig Menſchen Opfer dadurch geworden, daß die Gefahr nicht erkannt oder nicht gewürdiget wurde, wird Nachſtehendes zur Belehrung mitgetheilt:

1) Wo in Kellern Luftdurchzug mangelt, müſſen noch weitere Oeffnungen, als bereits vorhanden, angebracht, oder die vorhandenen erweitert werden.

Unter Zuziehung tüchtiger Handwerksleute iſt dieſes oft leichter und billiger auszuführen, als augenblicklich erachtet wird, und hat eine ſolche Verbeſſerung des Kellers noch ihre weitere erhebliche Vortheile.

2) Vor den Kelleröffnungen iſt alles wegzuräumen, was dem freien Luftzug hinderlich iſt.

3) So lange die ſtürmiſche Gährung dauert, ſind in ſtark gefüllten Kellern nicht nur die Läden und Fenſter an denſelben, ſondern auch die Thüren offen zu halten. Zur Sicherung des Weines werden für die Dauer des Herbſtes verſchließbare Lattenthüren angerathen.

4) Zur Reinigung der Luft unterhält man mit Vortheil kleine Feuer in den Kellern.

5) Durch Kalkmilch wird das kohlenſaure Gas gebunden.

Man bereitet ſie, indem man gelöſchten Kalk nimmt und mit Waſſer verdünnt, noch beſſer mit friſchem Kalk, welchen man zu dieſem Zwecke erſt ablöſcht. Die Kalkmilch muß in flachen Gefäßen aufgeſtellt, und öfters erneuert werden.

Digitized by Google

6) Die fixe Luft, (das kohlenſaure Gas) iſt ſchwerer als die atmosphäriſche Luft, deßhalb befindet ſie ſich in der Tiefe, und wenn man ein brennendes Licht einſenkt, ſo kann man ihre Höhe ermeſſen.

Noch ſicherer gehet man, wenn brennende Lichter in verſchiedenen Abſtufungen aufgeſtellt werden.

7) Die Gährung mittelſt Röhren durch Waſſer beſeitiget, wenn ſie richtig angewandt wird, nicht nur die Gefahr, ſondern der Wein gewinnt dadurch an Stärke und Geſchmack. Die Urſachen, auf welchen dieſe Thatſache beruhen, ſind, wie die Art und Weiſe, im landwirthſchaftl. Wochenblatt 1834, Seite 331, ausgeführt.

Die hölzernen Röhren ſind zu empfehlen, die aus verzinntem Eiſenblech beſtehenden dagegen nicht (ſiehe landw. Wochenblatt v. 1835, S. 27).

8) So einfach, geringe Koſten erfordernd und lohnend eine Vorrichtung zur Weingährung durch das Waſſer iſt, ſo ſelten findet ſie, weniger weil ſie Koſten als vielmehr einige Umſtände verurſacht, in den gewöhnlichen Kellern bis jetzt doch nicht ſtatt, und entſpricht auch dann dem Zwecke ſelbſt nicht, wenn die Handhabung ſchlecht iſt, nämlich wenn die Röhren nicht richtig paſſen, wenn die Flüſſigkeit, welche das kohlenſaure Gas aufnehmen ſoll, nicht im Verhältniß zur Größe des Faſſes ſteht, oder wenn ſolche nicht oft genug erneuert wird.

9) Ein Verfahren, welches wenig oder gar keine Koſten macht, überall angebracht, und ohne Mühe gehandhabt werden kann, iſt dagegen der Verſchluß des Spundenlochs mittelſt Sand (ſiehe landw. Wochenblatt von 1834, S. 318, und den hiernach folgenden Artikel 4).

10) Kindern ſoll der Zutritt in die Keller, in ſo lange die ſtürmiſche Gährung dauert, in doppelter Hinſicht unterſagt ſeyn, einmal, weil das ſich vom Boden auf anfüllende kohlenſaure Gas denſelben ſchon Verderben bringt, wenn es erwachſene Perſonen noch gar nicht erreichen kann, und dann, weil dieſe bei abſchwebender Gefahr ſich weniger zu retten vermögen.

11) Erwachſene Perſonen ſollen ſich nur mit Vorſicht, und wo keine Lichter aufgeſtellt ſind, nur mit vorgehaltenem Licht, welches an einem Stab befeſtigt werden kann, in den Keller begeben, und umkehren, wie dieſes ſchwach brennt oder gar erliſcht, ebenſo wenn ſie Anwandlungen von Uebelkeiten fühlen.

12) Kann ein im Keller auf dieſe Art Verunglückter ohne Gefahr für Andere nicht ſogleich aus dem Keller geſchafft werden, ſo iſt das Einſchlagen der Kellerdecke, oder ein Durchbruch durch das Gewölbe das Sicherſte, weil die böſen Dünſte entweichen und die friſche Luft zutreten kann.

13) Nächſtdem iſt das fortwährende Eingießen, oder wo ſich eine Spritze befindet, das Einſpritzen von friſchem Waſſer in großer Menge durch alle Kelleröffnungen weſentlich, weil ſich auf dieſe Art die böſen Dünſte (hier das kohlenſaure Gas) niederſchlagen.

14) Hat man Kalk und Salmiak zu Handen, ſo thut man wohl, wenn man Kalkmilch anmacht, hiezu 1 Pfund gepulverten Salmiak mengt, und dieſe mit einem heißen Stein in einem Kübel in den Keller niederläßt, weil das Ammoniakgas das kohlenſaure Gas bindet.

15) Befindet ſich aber ein Betäubter im Keller, ſo ſoll man weder hineinſchießen, noch ein Feuer darin oder vor den Kelleröffnungen ausmachen, weil der Rauch und der Dampf nur das Uebel noch vermehren.

16) Demjenigen, der ſich zur Rettung eines Verunglückten in den Keller begibt, ſoll ein Seil um den Leib gemacht werden, er ſoll aber zuvor etwas Branntwein trinken oder den Mund mit Eſſig ausſpülen, den Athem anhalten, ein Tuch mit Eſſig und Waſſer befeuchtet vor den Mund halten, oder einen mit Eſſig und Waſſer befeuchteten Schwamm in den Mund nehmen, und ſich möglichſt aufrecht halten.

17) Wird ein Verunglückter aus dem Keller gebracht, ſo iſt er ſo lange in freier Luft zu behalten, bis er zur Beſinnung gekommen, und dabei verfahre man nach Vorſchrift tüchtiger Aerzte.

In Dr. Oſann's Diätetik für Landleute heißt es hierüber:

Digitized by Google

Befindet ſich der Kranke in reiner Luft, dann ſchreite man zur Anwendung folgender Mittel:

1) man ſuche durch Blutentziehung dem Schlagfluſſe zu begegnen;

2) man ſuche Luft einzublaſen, durch den Mund oder eines der Naſenlöcher;

3) man beſpritze oder begieße nach Umſtänden den Kopf des Verunglückten mit kaltem Waſſer;

4) man waſche den Körper mit Eſſig und Waſſer;

5) man verordne reizende Klyſtire, reizende Fußbäder, reizende Riechmittel, und verſuche den Schlund durch einen in Oel getauchten Federbart zu reizen;

6) kann der Kranke ſchlucken, ſo flöße man ihm warmen Thee allein oder mit etwas Eſſig ein;"

und **Dr. Paulizky** in ſeiner Anleitung für Landleute zu einer vernünftigen Geſundheitspflege ſagt S. 376: „Man bringt den Kranken in die reine freie Luft, entkleidet ihn, begießt ihn mit kaltem Waſſer und Eſſig, bläst ihm Luft ein und kalten Wind in's Geſicht, ſetzt Klyſtiere aus Waſſer und Eſſig, auch, wenn es nöthig iſt, Tabaksrauchklyſtiere; man reibt ihn mit Tüchern, die mit Eſſig befeuchtet werden, bringt ſtarken Eſſig in die Naſe, — aber keinen Salmiak — man kitzelt mit einer Feder tief im Schlunde, um den Kranken etwa zum Erbrechen zu bringen. Sobald er ſich erholt und ſchlucken kann, läßt man ihn von Zeit zu Zeit einen Löffel voll Eſſig einnehmen. Endlich gibt man ihm Thee, oder lauwarmes Waſſer mit Wein, Weineſſig und Zucker verſetzt, oder Waſſer mit Citronenſaft und Wein zu trinken.

---

2. An die Großh. Domänenverwaltungen und Bürgermeiſterämter, die Weinpreiſe von 1835 betreffend.

Wie in den Jahren 1833 und 1834, beabſichtigen wir die Weinpreiſe und die auf den neuen Wein bezüglichen Notizen, welche uns von öffentlichen Stellen, wie von den Mitgliedern unſers Vereins zukommen, im l. Wochenblatte, und weil dieſes wöchentlich nur einmal erſcheint, auch in der täglich erſcheinenden Karlsruher Zeitung mitzutheilen. In Folge dieſes erſuchen wir die verehrlichen Stellen, welche officielle Kenntniß von Quantum und Preiſe der verkauften Weine haben, uns hierüber Mittheilungen zu machen, und die Mitglieder unſers Vereins uns Nachrichten über das da und dort beobachtete Verfahren bei der Leſe, dem Keltern und der Gährung zu geben.

Karlsruhe, den 5. Oktober 1835.

Die Direktion:

Frhr. v. Ellrichshaußen.

vdt. C. Zeller.

---

3. Ueber die Verbeſſerung der Weinmoſtgährung.

Um unſere Leſer mit der Einrichtung und Anwendung der in dieſen Blättern ſchon mehrfach beſprochenen hölzernen Gährungsröhren bekannt zu machen, und ſie von den Vortheilen der verfloßenen Weingährung zu überzeugen, nehmen wir hier noch einen dießfalſigen Bericht des Herrn Hofkiefers A. Hoyer in Durlach, welchen das ſechste Heft der früheren Verhandlungen des landw. Vereins enthält, auf. Derſelbe iſt wörtlich folgenden Inhalts:

Ich habe die Ehre, dem landw. Vereine das Reſultat eines gemachten Verſuches in Hinſicht der Weingährung, vermittelſt der nachbeſchriebenen Vorrichtung, mitzutheilen.

Die beiliegende Zeichnung Fig. 1 zeigt an, wie die Vorrichtung, gleich nachdem das Faß mit Moſt oder neuem ſüßen Wein gefüllt iſt, angebracht werden muß; insbeſondere ſagt die blinde Linie **A**, wie weit das Faß während der Gährung gefüllt werden darf; **B C D** ſind 2 Rohrſtöcke und 2 Hundsköpfe, welche ineinander geſchlagen und feſt in dem Spundloch ſtehen; **E** iſt ein Kübel, circa 2 Viertel haltend, in welchen 6 bis 8 Maaß

friſches Waſſer gethan werden. Dieß iſt nun der ganze Apparat und es iſt dabei einerlei, ob das Faß 1 Fuder oder 10 Fuder hält*), hauptſächlich iſt aber darauf zu ſehen, daß erſtlich das Rohrſtück **B**, welches in das Spundloch geſchlagen wird, bei 2″ Spatium die Oberfläche des Weins nicht berühre, und dann zweitens das Rohrſtück **D** nicht auf dem Boden des Kübels auf-, ſondern 1 bis 1½″ davon abſtehe. Iſt dieſes alles genau beobachtet, ſo kann man wegen dem Zerſpringen des Faſſes ganz ruhig ſeyn, und die Gährung zeigt ſich bald durch das heftige Sprudeln des Waſſers, welches im Kübel iſt.

Im Herbſt 1819 ließ ich 2 Führlinge von 5 Ohm neben einander auflagern, füllte ſolche am 18. Oktober aus einer Herbſt-Bütte mit ſüßem Moſt, und zwar mit der Genauigkeit, daß ein Butten in den einen, der andere in den andern Führling getragen wurde. Nachdem die beiden Führlinge nun ſo weit, als es zur Gährung nöthig iſt, gefüllt waren, und ich den einen, welchen wir hier Nr. 1 nennen wollen, bei offenem Spunden wie gewöhnlich gähren, den andern aber, nämlich Nr. 2, nach oben beſchriebener Vorrichtung.

Ich beobachtete dieſe Weine genau, und fand nach fünf Tagen das Faß Nr. 1, welches bei offenem Spunden gegohren hatte, ganz ruhig, ſo daß ich das Faß ſpunden konnte; das Faß Nr. 2 hingegen war noch in voller Gährung, welches bis in die ſechste Woche dauerte und erſt am 25. November geſpundet werden konnte. Beim Abnehmen der Rohrſtücke probierte ich nun beide Weine am 25. November und fand zu meiner größten Verwunderung einen ſehr bedeutenden Unterſchied; nämlich Nr. 1 war ſchon etwas hell, aber röſch und feurig auf der Zunge, auch führte er einen ſtarken Schwefel- oder Borer-Geſchmack mit ſich; das Faß Nr. 2 hingegen war noch ganz trüb, aber ſehr ſüß und angenehm, hatte auch keine Spur von Schwefel- oder Borer-Geſchmack, wovon unten eine weitere Bemerkung gemacht wird. Auf der Weinkugel ſtund Nr. 2 dem Faß Nr. 1 um 1½ Grad zurück, was auch ſehr natürlich war, indem Nr. 1 hell und Nr. 2 noch ganz trüb geweſen, wo alſo die Weinkugel nicht tief genug ſinken konnte; hierauf wurden beide Fäſſer aufgefüllt und zugeſpundet.

Im Anfang des Januars 1820 nahm ich die zweite Unterſuchung vor, und fand, daß Nr. 1 ſchön hell, auf der Zunge röſch und feurig, den Schwefelgeſchmack noch mit ſich führte, aber noch einen Vorzug von 1¼° gegen Nr. 2 hatte, welches noch trüb, hingegen ſeinen Vorzug in der Süße behalten hatte.

Im Anfang des Monats Februar war Nr. 1 ganz hell und flacker, deſſen Schwefelgeſchmack etwas weniger, und der Vorzug auf der Kugel nur noch ½° gegen Nr. 2, welcher nun anfing hell zu werden.

Den 13. März wurden die Weine abgelaſſen; vorher aber unterſuchte ich und fand ſie nach der Weinkugel einander ganz gleich; Nr. 1 iſt, wie bisher, ſchön hell und feurig; auch Nr. 2 wird hell und behält, wie bisher, ſeinen Vorzug in der auffallenden Süßigkeit und iſt in der Farbe etwas röthlich gegen Nr. 1. Beim Ablaß zeigte ſich, daß die Hefe von Nr. 1 ganz dick, die von Nr. 2 aber ganz dünn geweſen, jeder Theil hatte aber ungefähr 2 Vrl.

Dieſe Verſchiedenheit der Hefe glaube ich daher leiten zu dürfen, daß, da Nr. 1 nach 5 Tagen vergohren hatte, und bei Nr. 2 die Hefe noch in der ſechsten Woche in der Thätigkeit war, ſo läßt ſich erwarten, daß durch die getroffene Vorrichtung der Wein ſo lange Zeit warm geblieben, die Gährung zwar langſamer, aber anhaltend fortgedauert und dadurch den Zuckerſtoff, welcher ſich in der

*) Dieſe Anſicht widerſtreitet den neuern Erfahrungen, wornach zwiſchen dem Quantum des gährenden Weines und dem Waſſer ein angemeſſenes Verhältniß ſtattfinden muß. Die Ausmittlung deſſelben hat aber ſeine Schwierigkeiten, indem ſie von ſo mancherlei Umſtänden abhängt, und dieß iſt es auch, warum dieſe Röhren in der Anwendung nicht immer das leiſten, was im andern Falle möglich ſeyn dürfte.

Heſe befindet, ganz entwickelt und dem Weine mitgetheilt hat, daher er auch bis heute ſüßer und angenehmer iſt wie Nr. 1; auch läßt ſich vermuthen, daß aus der Heſe von Nr. 2 nicht ſo viel Branntwein würde gewonnen werden, wie von der aus Nr. 1, da bei letzterer der Zuckerſtoff nicht ſo ganz zerſetzt iſt. Würde ich mehr Heſe erhalten haben, ſo hätte ich mich hievon überzeugt, welches ich mir aber bis nächſten Herbſt bei einem zweiten Verſuch vorbehalten werde.

In den Monaten April und May 1820 blieben ſich die Weine ziemlich gut, beide ſind nun flacker und hell; auf der Kugel aber hat Nr. 2 einen Vorzug von ¼ Grad, nämlich Nr. 1 zieht 5½° und Nr. 2 5¼°, die Verſchiedenheit auf der Zunge iſt wie bisher; nur hat Nr. 1 den Schwefelgeſchmack ganz verloren.

Im Juli nahm ich die Unterſuchung dieſer Weine abermals vor, wobei Nr. 2 einen ſtarken halben Grad Vorzug gegen Nr. 1 hatte, und durch ſeine milde Süße ſich auszeichnete.

Ich beobachtete dieſe Weine von dieſer Zeit an mit derſelben Genauigkeit bis heute und fand keine beſondere Veränderung, daß einer oder der andere wäre ſchwer oder mampf geworden, ſondern zu meinem Vergnügen hat nun Nr. 2 gegen Nr. 1 um einen Grad nach der Weinkugel Vorzug erhalten.

Ich erlaube mir nun, dem Verein den Vortheil dieſes Verſuches, welchen ich mit der größten Genauigkeit beobachtete, nach meiner Anſicht vorzutragen.

Der Aufwand zu dieſer Vorrichtung beſteht in Folgendem nach Fig. 1.

1	Rohrſtück von circa 3′ Länge,	à 6 kr.	= 18 kr.
1	dito „ „ 1½ „	à dito	= 9 „
2	ſogenannte Hundsköpfe . . (von Eſchenholz)	à 24 kr.	= 48 „
	zu obigem Beſchläg 4 Stück eiſerne Zwingen à 4 kr.		= 16 „
		zuſ.	1 fl. 31 kr.

Was den Kübel anbetrifft, ſo thut ein jeder Waſſerkübel aus der Küche den Dienſt. Die ganze Auslage beſagt demnach für ein Faß 1 fl. 31 kr., welches lebenslänglich dient. Fig. 2 iſt dieſelbe Vorrichtung und zeigt blos an, wenn zwei Fäſſer neben einander mit neuem Weine gefüllt werden, daß ſolches durch einen Kübel, der aber wegen dem allzuſtarken Sprudeln etwas größer ſeyn muß, kann angebracht werden.

Der erſte, aber unbedeutende Vortheil iſt dieſer: das Waſſer, welches in dem Kübel iſt, wird durch das kohlenſaure Gas, welches ſich während der Gährung entwickelt, geſättigt und bekommt einen ſalzigen Geſchmack. Wenn nun dieſes Waſſer in einem Brennkeſſel überzogen wird, ſo erhält man einen wohlſchmeckenden Branntwein. Dieſen Verſuch hat Chemiker Salzer im Herbſt 1811 bei hieſiger Kellerei gemacht. Allein der Gewinn iſt unbedeutend; ich habe es dem Herrn Salzer zu verdanken, daß ich eingeſehen habe, wie viel Geiſt durch die Gährung verloren geht, welches mich veranlaßte, dieſen Verſuch fortzuſetzen.

Der zweite Vortheil iſt, daß bei dieſer Methode kein Dunſt im Keller verſpürt wird, und daß man bei 80 und 100 Fuder auf dergleichen Weiſe gährende Weine ſeine Geſchäfte im Keller ruhig verrichten kann, welches in Wirthskellern von weſentlichem Nutzen iſt, indem ſchon öfters Leute in ſolchem Dunſt ihr Leben würden verloren haben, wenn man ihnen nicht eiligſt zu Hülfe gekommen wäre, oder wenn in dieſer Zeit ein Faß anbrüchig oder ſonſten ſchadhaft wird, wie dann helfen, bis man durch Feuer oder durch Schießen in dem Keller den Dunſt einigermaßen würde vertrieben haben, ſo könnte in dieſer Zeit ein Faß halb leer laufen.

Drittens iſt durch dieſen Verſuch bewieſen, daß ein und eben derſelbe Wein in ſeiner Qualität gewinnt, da er gegenwärtig einen Grad mehr zieht, als jener, welcher nach der gewöhnlichen Art vergohren hat.

Digitized by Google

Viertens machte ich noch folgende Bemerkung, welche mir ſehr wichtig zu ſeyn ſcheint, nämlich: es wird öfters über den Schwefelgeſchmack oder Borer geſtritten; manche behaupten, er rühre vom Einbrennen der Fäſſer her; andere behaupten, es ſeye Erdgeſchmack, welchen der Boden mit ſich führt. Hier zeigt ſich aber ein Unterſchied in zwei gleich guten und gleich behandelten Fäſſern, welche von einerlei Wein aus einer Herbſtbütte gefüllt wurden. Das Faß Nr. 1 hatte den Schwefelgeſchmack und das Faß Nr. 2 keine Spur davon. Ich habe ſelbſt öfters dahin geſtimmt, daß dieſer Geſchmack vom Erdreiche herrühre, da ſich der eigentliche Schwefel vom Einbrennen gar leicht von demjenigen des Erdreichs unterſcheiden läßt. Ich glaube nun, daß durch Auflöſung der Beſtandtheile, die in der Hefe enthalten ſind, ſich der Schwefelgeſchmack des Erdreichs völlig entwickele und im andern Fall, wo die Hefe nicht genug diſtillirt wird, dieſer Stoff länger verborgen bleibe, und erſt nach dem Ablaß, wenn der Wein von der Mutter oder der Hefe weg iſt, den Geſchmack davon verliert. Ich überlaſſe jedoch dieſes Urtheil denjenigen geehrten Herren Mitgliedern, welche in chemiſcher Hinſicht beſtimmtere Auskunft darüber ertheilen können.

Durlach, am 8. Juli 1821.

A. Hoyer.

Fig. 1.

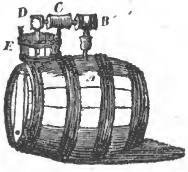
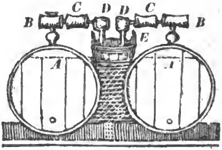


Fig. 2.



4. Die Vergährung des Weinmoſtes mittelſt Auflage von Sandſäckchen auf die Spundlöcher betreffend.

Es war in unſerem Vaterlande der neuern Zeit vorbehalten, den Weinbau zu vervollkommnen. Dieſes führte folgerecht auf die Idee, das erhaltene Produkt bei der Leſe und dem Keltern nicht zu verwahrloſen, und man hat es in der Kenntniß darüber auch hierin bereits weiter gebracht.

Eine weitere Sorge mußte eine richtige Behandlung der Weine im Keller ſeyn, weil von ihr die Güte und der reine Geſchmack deſſelben viel abhängt.

Es konnte von jeher allen denen, welche Wein einlegten, wohl nicht entgehen, daß unter anderm auch die Witterung Einfluß auf die Gährung übt, und daß auch während der Gährung ſelbſt dann Geiſt entweichen muß, wenn das Spundloch bis zur vollendeten Gährung offen gehalten wird.

Da aber ein feſter Verſchluß während der Gährung wegen der fixen Luft, welche ſich entwickel', nicht ausführbar iſt, ſo kam man auf die Idee, den Weinmoſt dennoch vor dem Zutritt der atmoſphäriſchen Luft dadurch zu ſichern, ohne daß das Ausſtrömen der fixen Luft gehindert iſt, daß man für letztere

Digitized by Google

eine beſondere Entbindungsröhre im Spundloche des Faſſes anbringt, und unter einer Waſſerſäule ausmünden läßt.

Der Erfolg rechtfertigte die Erwartungen, aber obgleich dieſes Verfahren in unſerem Vaterlande ſchon über 15 Jahre bekannt iſt (landw. Wochenblatt 1835 Nr. 41), ſo wurde es bis jetzt doch nicht allgemein.

Mancher ſcheute wohl die übrigens nicht große Koſten, Mancher konnte wohl im Augenblick, wo er eine ſolche Vorrichtung zu haben wünſche, ſie nicht erhalten, und Manchem mochte die Sache an und für ſich etwas zu umſtändlich ſeyn.

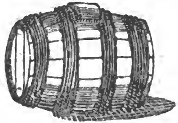
Wenn nun eine verſchloſſene Gährung ſchon an und für ſich wichtig genug iſt, auch die Reinlichkeit ſie erfordert, weil bei offenen Spundlöchern Ratten, Mäuſe, Spinnen u. ſ. w. in die Fäſſer fallen können, ſo kommt noch weiter in Betracht, daß das kohlenſaure Gas, welches ſich bei der Gährung im offenen Faß ſehr ſchnell entwickelt, den Keller damit anfüllt, und häufig den Menſchen Gefahr, mitunter den Tod verurſacht.

Unter ſolchen Umſtänden iſt die Kenntniß eines Verfahrens ſicher ſehr erwünſcht, welches in der Hauptſache alle diejenigen Vortheile, wie die Gährung durch das Waſſer, bietet, geringe oder gar keine Koſten verurſacht, überall und zu jeder Stunde angewandt werden kann; es iſt dieſes der Verſchluß des Spundlochs mittelſt Sand, ein Verfahren, welches ſich ſeit einer Reihe von Jahren auf das Vortheilhafteſte bewährt hat.

Man legt, will man ganz ohne Koſten zu Werke gehen, einige Trauben, Kraut- oder andere Blätter auf das Spundloch des Faſſes, welches ein Schuh hoch leer bleiben muß, und bedeckt jenes nach der Größe dieſes, 2—3 Fauſt hoch mit Sand, welchen man ſpitz, zuckerhutartig, zulaufen läßt.

Noch beſſer iſt es, man läßt leinwandene Säckchen machen, füllt dieſe mit Sand, in Ermanglung dieſes genügt auch trockene Erde, und legt ein ſolches auf jedes Spundloch.

Auf ein Faß von 1—2 Fuder genügt ein Sandſäckchen, welches einen Schuh im Quadrat hat, und einen halben Schuh hoch mit Sand aufgefüllt iſt.



Läßt man den Weinmoſt auf dieſe Art vergähren, ſo läuft man nicht Gefahr, daß das Faß zerſpringt, weil die fixe Luft, welche ſich im Faß entwickelt, ſich, wenn ſie im Uebermaß vorhanden iſt, einen Ausgang ſelbſt verſchaffen kann, der alſobald ſich wieder verſchließt, wie der Druck von innen nach außen aufhört. Die atmosphäriſche Luft vermag aber nicht zuzutreten, und deßhalb gehet die Gährung gleichmäßiger von ſtatten, und dauert ungleich länger.

Die gedachten Sandſäckchen wendet man auch bei der Gährung des Obſtmoſtes, und zum Verſchluß der Fäſſer an, welche mit Zwetſchken, Kirſchen u. ſ. w. zum Branntweinbrennen gefüllt ſind.

Iſt die Gährungsperiode vorüber, ſo läßt man die Säckchen leeren, waſchen und aufheben, um ſie im nächſten Jahre wieder zu benützen. Ein Liegenlaſſen im Keller würde ihnen einen üblen Geſchmack geben und dem baldigen Verderben entgegen führen.

Digitized by Google

Landesprodukten-Preiſe.

Vom 29. September bis 6. Oktober 1835.

Marktorte.	Weizen, das Malter.		Kernen, das Malter.		Korn, das Malter.		Gerſte, das Malter.		Dinkel, das Malter.		Haber, das Malter.		Heu, der Centner.		Kornſtroh, à 100 Bund.		Kartoffeln, der Seſter.		Hanf, gehechelt, der Centner.		Hopfen, der Centner.		Mohnſamen, das Malter.		Reps, das Malter.		Weißmehl, das Pfund.	
	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Conſtanz	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ueberlingen	—	—	8	20	5	9	—	—	—	—	3	8	1	—	20	—	—	6	—	—	—	—	—	—	15	—	—	8
Radolphzell	—	—	8	3	4	40	4	54	—	—	3	—	—	—	—	—	—	—	40	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Möskirch	—	—	8	—	5	—	4	30	3	—	3	30	1	24	13	20	—	6	40	—	—	—	20	—	14	—	—	—
Stockach	—	—	7	17	—	—	—	—	—	—	3	30	1	12	16	—	—	7	—	—	—	—	—	—	14	—	—	—
Engen	—	—	6	48	—	—	5	6	—	—	3	10	1	—	—	—	—	6	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Bonndorf	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Löffingen	—	—	9	—	5	40	5	40	—	—	4	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Villingen	—	—	8	51	6	40	—	—	—	—	3	55	—	—	—	—	—	6	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3
Rheinheim	8	50	8	41	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lörrach	—	—	9	56	—	—	—	—	—	—	—	—	1	30	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Müllheim	9	—	—	—	6	—	4	30	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	45	—	—	—	—	—	17	30	—	5
Staufen	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Freiburg	10	—	—	—	5	30	5	—	—	—	4	40	1	21	16	40	—	12	32	—	—	—	27	20	21	20	—	5
Emmending.	9	30	—	—	7	—	—	—	—	—	4	30	1	12	13	20	—	—	—	—	—	—	23	—	19	—	—	—
Endingen	8	50	—	—	5	50	5	30	—	—	—	—	—	—	—	—	—	9	—	—	—	—	—	—	—	—	—	7
Ettenheim	8	40	10	—	5	30	5	10	—	—	4	20	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	18	40	17	30	—	—
Lahr	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Wolfach	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Gengenbach	8	46	10	12	6	15	5	12	—	—	4	40	—	—	—	—	—	15	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Offenburg	9	—	9	48	5	40	5	45	—	—	4	27	1	36	15	—	—	20	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Oppenau	—	—	10	18	—	—	6	—	—	—	5	—	1	18	10	30	—	12	45	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Oberkirch	7	45	8	45	5	45	4	30	—	—	4	30	1	24	14	—	—	—	—	—	—	—	—	—	13	—	—	—
Achern	—	—	—	—	5	24	5	—	3	36	3	42	1	12	12	—	—	13	32	—	—	—	21	—	17	—	—	—
Bühl	8	—	8	30	5	—	5	—	3	18	—	—	1	30	18	—	—	12	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Baden	—	—	9	15	5	30	5	10	3	30	3	48	1	36	13	20	—	8	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5
Gernsbach	8	10	9	—	5	40	5	10	3	30	3	54	1	30	15	—	—	13	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Raſtatt	7	—	8	15	5	20	5	—	—	—	3	40	1	30	20	—	—	9	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Karlsruhe	7	40	8	2	5	42	4	34	—	—	4	34	1	36	—	—	—	8	—	—	—	—	—	—	—	—	—	4
Pforzheim	—	—	7	24	—	—	4	50	—	—	3	15	1	12	—	—	—	8	—	—	—	—	19	—	15	30	—	—
Durlach	7	40	7	54	5	20	4	40	—	—	3	34	1	20	12	—	—	12	—	—	—	—	18	—	16	—	—	5
Bruchſal	6	50	7	18	4	45	4	30	—	—	3	—	1	30	—	—	—	—	—	—	30	—	20	—	16	30	—	—
Mannheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Heidelberg	—	—	7	3	5	11	4	58	2	59	3	6	1	33	13	20	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Mosbach	—	—	6	—	—	—	—	—	2	59	—	—	1	30	—	—	—	4	—	—	30	—	—	—	17	—	—	—
Wertheim	—	—	—	—	—	—	—	—	2	39	3	13	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Durchſchnitt	8	23	8	26	5	37	5	2	3	11	3	51	1	23	14	50	—	10	39	—	30	—	20	52	15	38	—	5
Heilbronn	—	—	7	21	4	32	4	39	3	4	3	9	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Mainz	6	51	—	—	5	5	4	14	2	28	3	56	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Schaffhauſen	—	—	8	59	—	—	—	—	—	—	3	38	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

(Hierzu eine Beilage.)

Druck von G. Braun.

Digitized by Google

Beilage zu N° 41

des

landwirthſchaftlichen Wochenblattes 1835.

Inhalt: 1) Verfügung der Großh. Regierung des Unter-Rheinkreiſes, die heurige Weinleſe betr. 2) Ueber die Behandlung des Weines unter der Kelter. 3) Verkauf von Oechsleſchen Moſt- und Weinwagen.

1. Verfügung der Großh. Regierung des Unter-Rheinkreiſes, die heurige Weinleſe betreffend.

Die durch den Beitritt des Großherzogthums zum großen deutſchen Zollverein neugeſtalteten Handelsverhältniſſe geben den von der Centraldirection und den Kreisabtheilungen des landwirthſchaftlichen Vereins ſo oft und dringend ergangenen Warnungen gegen das frühe Herbſten ein für die Weinproduzenten um ſo höheres Gewicht, als Letztere nunmehr für ihr Erzeugniß die unbeſchränkte Concurrenz mit den zum Theil vorzüglichen Rebgeländen der Nachbarſtaaten zu beſtehen haben werden.

Obgleich man nun überzeugt iſt, daß aller Orten wenigſtens einzelne einſichtsvolle Rebbeſitzer der zu frühen Weinleſe entgegen wirken, und viele die Erfahrung der Letzten zur Richtſchnur nehmen werden, ſo verkennt man doch nicht, daß dieſen, theils durch die Macht der Gewohnheit, theils durch das kurzſichtige Berechnen des Ertrags blos nach der Quantität, mancher Widerſpruch begegnen werde.

Man ſieht ſich daher veranlaßt, im wahren Intereſſe der Produzenten hiemit zu verordnen, daß die Bürgermeiſter in ſämmtlichen Wein erzeugenden Orten des Kreiſes die Tage der Weinleſe ihrer Orte den Aemtern urkundlich anzuzeigen, die Aemter dieſe Anzeigen chronologiſch zuſammen zu ſtellen, und die hieraus gebildeten Verzeichniſſe beglaubigt bis zum 1. November dieſes Jahres hieher einzuſenden haben, damit man ſowohl die zuerſt-, als die zuletzt herbſtenden Gemeinden durch die öffentlichen Blätter zur Kenntniß der Käufer bringen kann.

Mannheim, den 28. September 1835.

Großh. Regierung des Unter-Rheinkreiſes:

Dahmen.

vdt. Schwind.

---

2. Ueber die Behandlung des Weines unter der Kelter.

Die Behandlung des Weines unter der Kelter und ſeine Gährung ſtellen ſich von ſelbſt als einer der wichtigſten Theile der Weinbereitung dar. Von letzterer hängt es ab, ob der Wein den Geiſt, die Farbe und den Geruch erlangt, deren er nach der Beſchaffenheit der Trauben fähig iſt, und ob alſo auch alle bei der Pflege der Weinberge und bei der Weinleſe angewendete Sorgfalt belohnt, oder ob die Früchte dieſer Fürſorge vereitelt werden.

Die Behandlung des Moſtes in der Gährung verdient demnach eben ſo große Aufmerkſamkeit als jene ſelbſt, und man würde ſich einer trügeriſchen Hoffnung überlaſſen, wenn man durch beſſere Beſtockung und ſorgfältigere Leſe ſchon Alles für die Veredlung ſeiner Weine gethan zu haben glaubte.

Schwierig iſt es allerdings für den, der mit den Geſetzen der Gährung nicht näher vertraut iſt, das auszumitteln, was in dieſer Beziehung vermieden oder gethan werden ſoll, und es wäre ebenſo fehlerhaft, jeder Neuerung williges Gehör zu ſchenken, als dieſes aus blinder Anhänglichkeit an das Hergebrachte dem Beſſern zu verſchließen.

Digitized by Google

Aus allen hierüber gemachten Erfahrungen und aus den wiſſenſchaftlichen Fortſchritten über die Gährung laſſen ſich übrigens folgende allgemeine Sätze ableiten, die als unbeſtreitbar angenommen werden dürfen.

1) Die Trauben müſſen, der Wein mag ſüß eingekellert werden oder nicht, ſo vollkommen als möglich zerquetſcht werden, damit für den Wein nicht blos der ſich leicht abſondernde Saft, ſondern auch, was an den Häuten klebt oder in ihnen enthalten iſt, möglichſt vollſtändig gewonnen werde. Das Abkämmen (Raſpeln) der Trauben *) reicht deßhalb nicht allein hin, ſo gut dieſes an ſich unter Umſtänden iſt, wenn nicht auch noch eine weitere Bearbeitung, nämlich die vollſtändigſte Zerdrückung der Beeren ſtattfindet. Hierzu eignet ſich die in Nr. 38 des heurigen landw. Wochenblattes beſchriebene Traubenraſpel ganz beſonders, indem ſie das Abkämmen, ſo wie das Zerdrücken der Beeren gleichzeitig und ganz vollſtändig bewirkt. Aus dem Obengeſagten geht ferner hervor, wie wichtig es iſt, der gewöhnlichen Behandlung des Zerdrückens der Trauben durch Treten oder Stampfen derſelben mehr Aufmerkſamkeit zu widmen, als es in der Regel geſchieht, indem bei jenem Verfahren, ſelbſt dann, wenn die Traubenbeeren zuvor abgeraſpelt worden ſind, eine gleichförmige und vollſtändige Zerquetſchung derſelben nicht leicht zu erreichen iſt, wenn man anders nicht das Treten um vieles länger fortſetzt.

*) Wenn dieſes Abkämmen bei ſolchen weißen Weinen, die ſogleich ſüß eingekellert werden, nicht gerade nothwendig iſt, wie es auch am Rheine in dem angezeigten Falle nur ſelten geſchieht, ſo muß es dagegen bei allen Weinen, die in verſchloſſenen Gefäßen an den Träbern gähren, deßhalb geſchehen, weil die Kämme, 1) wenn ſie noch grün ſind, einen herben Saft enthalten, der durch die Gährung ſich ungleich mehr als durch den Druck der Preſſe dem Moſte mittheilt, und 2) weil ſie, wenn ſie dürr ſind, von der Flüſſigkeit des Moſtes einſaugen würden. Eben deßhalb geſchieht auch im Rheingau das Abkämmen vorzugsweiſe bei den rothen Weinen, da man dieſe dort auf die angegebene Weiſe an den Träbern gähren läßt.

Man läuft daher Gefahr, daß viele Beeren ganz durchfallen, die ſpäter mit dem Vorlaß abgehen, ohne aufgelöst zu ſeyn, und dann in dem gährenden Moſte zuſammenſchrumpfen, eine eigene Gährung durchmachen, am Ende faulig werden, ſo daß ſie dem Weine einen ganz widrigen Geſchmack geben, und je nach der Menge, in der ſie ſich vorfinden, ſogar das Umſtehen des Weines veranlaſſen können. Dazu kömmt dann noch, daß bei dem Geſchäft des Tretens ſich ſehr ſchwer Unreinlichkeit und die Beimiſchung fremdartiger Beſtandtheile vermeiden läßt. (Man vergl. auch hierüber das landw. Wochenblatt von 1831, S. 316.)

2) Der Moſt muß an einem Orte zur Gährung gebracht werden, in welchem ſich die Wärme von 10 bis 12 Grad, alſo in mittlerer Temperatur, d. h. einer ſolchen, die der menſchliche Körper eher kalt als warm findet, hält. Geringere Wärme hemmt den Eintritt und den Fortgang der Gährung, größere Wärme beſchleunigt denſelben zu ſehr, und Beides hat ſehr nachtheilige Folgen für den Wein. Im erſten Falle wird die Gährung verzögert, und fällt am Ende doch unvollſtändig aus. Die Weine bleiben trübe, behalten länger den Moſtgeſchmack und werden gerne krank. Im zweiten Falle werden die Weine wild, rauh, und können ſogar ganz ſauer werden. Daher muß man ſich wohl hüten, ganz ſüßen Wein in zu kalte Keller zu bringen, oder den Moſt an Orten aufzuſtellen, wo bald eine Eiskälte eintritt, bald die Sonne das Gefäß erhitzt, in welchem ſich der Moſt befindet.

3) Der gährende Moſt ſoll ſo aufbewahrt werden, daß die äußere Luft (die Atmoſphäre) nicht auf ihn einwirken kann. Das Ausſtellen des Moſtes in offenen Gefäßen ſchadet der Menge und der Güte des Weines außerordentlich, wie dieß im vorjährigen Wochenblatte, S. 317, ausführlich gezeigt worden, und auf das wir hiemit verweiſen. Es iſt dort namentlich die Gährung des Weines in verſchloſſenen Kufen empfohlen, ein Verfahren, das unbegreiflicherweiſe ſeiner Einfachheit und Zweck-

Digitized by Google

mäßigkeit ungeachtet, doch noch ſo ſelten oder ganz ungeſchickt angewendet wird.

Da es demnach ſcheint, daß noch Mancher mit dieſem Verfahren nicht bekannt iſt, ſo wird es nicht überflüſſig ſeyn, das Weſentliche hiervon hier wiederholt zuſammen zu ſtellen.

Die Gährung des Moſtes in verſchloſſenen Kufen iſt unter allen Umſtänden bei den rothen Weinen an ſich ſchon das paſſendſte Verfahren, um dieſe auf eine vollkommene Weiſe zu bereiten, wie dieß ſchon in dem landw. Wochenblatt von 1833 Nr. 35, und 1834 Nr. 45 näher auseinandergeſetzt worden iſt.

Insbeſondere iſt ſie aber von ungemeinem Nutzen, wenn man nicht die beſtimmteſte Ausſicht hat, den Wein noch ganz ſüß einzukeltern, es mag dieſer weißen oder rothen Gewächſes ſeyn. Für erſteren hat es ſogar, abgeſehen von den Vortheilen der verſchloſſenen Gährung, in Abſicht auf die Vermeidung der durch die Aufſtellung des Moſtes im Freien entſtehenden Nachtheile, den beſondern Nutzen, daß es zur Entwicklung des in den allerdings vorher vollſtändig zu zerdrückenden Häuten enthaltenen Bouquets und feineren Gerbeſtoffes, welche namentlich den Rießlingen, Traminern, weißen und grauen Klävnern beſonders eigen ſind, ſo weſentlich beiträgt, insbeſondere aber auf die frühere Ausbildung und Haltbarkeit ſolcher weißen Weine einen entſchiedenen vortheilhaften Einfluß äußert, welche, wie die Klävner, reichhaltiger an klebrigem Stoffe und daher mehr zum Sauerwerden geeignet ſind.

Dieſe Erfahrung iſt ſomit beſonders für diejenigen Gegenden wichtig, in welchen der Weinmoſt unter den Keltern verkauft zu werden pflegt, und welcher Gebrauch es vorzugsweiſe iſt, wodurch ſo viele Mißgriffe in der Behandlung des gährenden Moſtes veranlaßt werden; denn bekanntlich werden nicht zur Zeit, da es der Zuſtand des Moſtes fordert, ſondern dann, wenn ſich ein Käufer findet, wenn die Fuhren deſſelben ankommen, oder wenn man die Preſſe benutzen kann, die Weine abgelaſſen und die Träbern gekeltert, ein Verfahren, daß ſich allerdings nie ganz vermeiden läßt, ſo lange die derzeitigen Keltereinrichtungen fortbeſtehen, oder wo der Verkauf des Moſtes unter den Keltern ſtattfindet. Wie Mancher hat bisher in der Erwartung eines Käufers ſeinen Weinmoſt in der offenen Bütte ſo lange ſtehen laſſen, bis derſelbe verdorben war, und gar keinen Liebhaber mehr, oder nur um Spottpreiſe fand; aber eben deßhalb iſt die angegebene Behandlung des Weines unter ſolchen Verhältniſſen ſo äußerſt wichtig.

Zur Beſchließung der Kufe, welche wo möglich in einem bedeckten kühlen Lokal zu ebener Erde aufgeſtellt ſeyn ſollte, bedarf es blos eines einfachen, aber ſtarken, gewöhnlichen Büttendeckels von tannenen Dielen, mit einigen oben angenagelten Querleiſten von dem Umfange, daß ſolcher unter dem oberen Rande derſelben mittelſt 4 bis 5, einige Zoll langer Tragleiſten genau eingepaßt werden kann.

Dieſes geſchieht, wenn die Kufe mit dem Moſte und den zerriebenen Häuten, was etwa zu drei Vierteln geſchehen darf, angefüllt iſt, worauf der Deckel an den Fugen ſorgfältig mit gewöhnlichem Hafnerlehm verſtrichen, was, wenn ſich ſpäter Oeffnungen zeigen ſollten, wiederholt wird.

In dieſen Deckel muß jedoch eine Oeffnung von wenigſtens 1 Zoll Weite, zum Entweichen der kohlenſauren Luft während der ſtürmiſchen Gährung, angebracht, und dieſe auf die im vorjährigen Wochenblatte, S. 318, beſchriebene Weiſe, nämlich mit Traubenlaub, auf dem einige Hände voll Sand liegen, oder noch beſſer mit einer Art Bauſt, beſtehend aus einem mit Sand gefüllten Säckchen, bedeckt werden, indem ſo jenes Entweichen des Gaſes ſtattfinden kann, ohne daß das Gefäß offen bleibt, weil der Sand alsbald in ſeine frühere Lage nachrutſcht, und das Säckchen ſich an die Oeffnung wieder gut anſchließt, ſobald der durch das Ausſtrömen des Gaſes ſtattgefundene Widerſtand aufgehört hat. Für dieſen Zweck iſt auch die Anwendung blecherner Röhren, die ſich unter einer Waſſerſäule ausmünden, empfohlen worden. Das erſtere

Verfahren verdient aber unbedingt den Vorzug, weil es weit einfacher iſt, dem Zwecke gleich gut entſpricht, und daher am leichteſten Anwendung finden wird, auch weil ſich bei jenen Röhren der beſondere Nachtheil ergibt, daß durch die Kohlenſäure eine Auflöſung des Eiſens bewirkt, welch letzteres dann mit dem Weine vermiſcht wird, wie dieß Herr Bronner in Nr. 27 des heurigen Wochenblattes augenſcheinlich dargeſtellt hat.

Jene Verſchlußmethode des gährenden Weines iſt indeſſen nicht allein bei dem in den Kufen an den Häuten gährenden Weine, ſondern auch dem ſüß eingekelterten gleich gut anwendbar, und ſollte daher ſeiner großen Vortheile halber nie verſäumt werden.

Zum Verſuchen des Moſtes kann man ſich eines Hebers mittelſt der obern Oeffnung im Deckel, oder eines an der Seite der Kufen eingeſetzten kleinen Zäpfchens bedienen, auch kann der Sicherheit wegen nöthigenfalls der Deckel beſchloſſen gemacht oder wenigſtens verſiegelt werden.

---

3. Verkauf von Oechsleſchen Moſt- und Weinwagen.

„Bei herannahendem Herbſte gibt ſich der Unterzeichnete wiederum die Ehre, ſeine Moſt- und Weinwagen einem verehrlichen Publikum zu empfehlen.

Sie ſind zu haben 7 fl. pr. Stück:

in Karlsruhe bei der Verwaltung des landw. Vereins,
" Mannheim bei Herrn Jac. Kley, Sohn.
" Weinheim bei der Deputation des landw. Vereins,
" Wertheim bei der Deputation des landw. Vereins,
" Bruchſal bei dem landw. Amtsvereine,
" Offenburg bei Herrn Ph. Zachmann,
" Freiburg bei Herrn J. A. Krebs,
" Kippenheim bei Herrn Poſtexpeditor Wagner,
" Lörrach beim landw. Amtsvereine,
" Donauöſchingen bei der Deputation des landw. Vereins,
" Salem bei Herrn Leopold Rettig,
" Hilzingen bei dem landw. Amtsvereine,
" Walshut bei Herrn Joh. Pantert,
" Pforzheim beim Verfertiger, Ferdinand Oechsle."

Pforzheim, den 29. September 1835.

Ferd. Oechsle, Mechanikus.

N: 42. 1835.

Karlsruhe 16. Oktober.

Landwirthſchaftliches Wochenblatt
für das
Grossherzogthum Baden.

Herausgegeben von der Centralſtelle des landwirthſchaftlichen Vereins.

Inhalt: 1) Wiederholte Erfahrung, Reben zur Verzierung der Fenſter und Lauben auf eine ſichere Art zu kultiviren. 2) Zubereitung der Schaffelle ſammt der Wolle nach engliſcher Art. 3) Die Dürrlitzen als Kaffeeſurrogat. 4) Die Bereitung von Oel aus Traubenkernen betreffend. 5) Die Barttraube betr. 6) Auszug aus dem Jahresbericht des landw. Amtsvereins Bräunlingen (Fortſetzung). 7) Erntenachrichten vom Auslande 8) Neuer Weir. 9) Hopfenpreiſe. 10) Lieferung von Heu und Stroh für die Großh. Landes-Stammſchäferei. 11) Feile Bienenſtöcke. 12) Ankauf von Runkelnſaamen. 13) Landesproduktenpreiſe.

1. Wiederholte Erfahrung, Reben zur Verzierung der Fenſter und Lauben auf eine ſichere Art zu kultiviren.

Mehrere Jahre ſchon hatte ich auf gewöhnliche Weiſe Reben in Töpfen gezogen, welche ſchon im Auguſt eine angenehme Fenſterverzierung gewährten, jedoch weniger den Gaumen befriedigten. Nun iſt es mir aber gelungen, das geeignete Verfahren ausfindig zu machen, wodurch das Laub üppiger grün wird, und die Trauben bei außerordentlicher Fruchtbarkeit eine frühere und vollendetere Reife erhalten als am Mutterſtocke, und wodurch endlich dieſe edle Pflanze, nachdem ſie einige Monate eine herrliche Fenſterzierde abgegeben hat, mit dem von zahlreichen Wurzeln durchdrungenen Ballen an einen ſchicklichen Ort verpflanzt, daſelbſt ſchneller wuchert, und zwei bis drei Jahre früher als auf gewöhnliche Weiſe durch edle Früchte die kleine Mühe lohnt, die man ihr angedeihen ließ. Um dieſes zu erlangen, ziehet man 1—2 Triebe eines Weinſtockes vom vorigen Jahre durch die gehörig erweiterte Bodenöffnung eines etwa 10 Zoll hohen und geräumigen Topfes, windet ſie, des beſſern Wurzelſchlagens wegen, pfropfenzieherförmig, etwa einmal herum, und läßt ſie dann mit 5 bis 6 Augen über den Topf hervorragen. Während des Windens umſtopft man ſie ziemlich feſt mit etwas ſchwerer, guter, jedoch nicht zu kiesarmer Erde, und befeſtigt die hervorragenden Ruthen in beliebiger Form, am zierlichſten ſpalierförmig, an Stäbe. Daß der Topf gehörig befeſtigt, während des Sommers, wie jede andere Holzpflanze hinreichend begoſſen werden muß, verſteht ſich von ſelbſt. Die weitere Pflege iſt die gewöhnliche.

Das Wachsthum ſolcher Triebe läßt ſich noch beſonders dadurch ſehr befördern, daß man in die einzulegende Rebe, etwa 1/4 Zoll unter einem Knoten, einen bis zu 1/4 ihrer Dicke dringenden Schnitt ringsum zieht, und in dieſen

Digitized by Google

mäßig feſt einen geglühten Eiſendraht windet. Oberhalb dieſes Schnittes bildet ſich dann ein Kopf, aus welchem büſchelförmig viele Wurzeln hervortreiben, die beim nachherigen Verpflanzen weſentlichen Nutzen haben.

Für dieſes Jahr wählte ich die Seidentraube, welche allerdings an gewöhnlichen Ruthen reichlich trägt, aber bei weitem nicht diejenige Fruchtbarkeit zeigt, wie die eingelegten Zweige; denn es brach an jedem der ihnen gebliebenen ſechs Augen eins, ja bei einigen noch ein drittes Beiauge hervor, welche alle gegenwärtig vollkommen reife, üppige Trauben tragen. Da ich je zwei und zwei Reben in die Töpfe legte, ſo prangen über jedem Topfe mindeſtens 30, 40, ja auch 45 lachende Trauben, welche die Aufmerkſamkeit jedes vorübergehenden Kenners und Liebhabers, zumal der vielen an meinem Hauſe vorbeireiſenden Fremden, beſonders auf ſich ziehen. Schon ſeit mehreren Wochen bildet jede Rebe im Topfe ein ſelbſtſtändiges Gewächs, welches von dem Mutterſtocke, durch einen Schnitt am Boden des Topfes getrennt, und weil es in der erſten Zeit reichlicher begoſſen wurde, keinen Augenblick trauerte, auch wahrſcheinlich ſeine Fruchtbarkeit dadurch erhalten hat, daß es von dem Safte ſeiner Mutter und gleichzeitig von der, durch eigene Wurzel gezogenen Nahrung lebte und prangte. Aber auch die aus Töpfen wiederum ins Freie verſetzten Stöcke ſetzen ihre Tragbarkeit nicht aus und treiben üppigere Ruthen, als die auf gewöhnliche Weiſe kultivirten Reben.

Möge dieſe Mittheilung manchen Liebhaber dieſes edeln Gewächſes zur Nachahmung reizen und derſelbe durch einen ähnlichen Genuß belohnet werden.

Handſchuchsheim, den 12. Sept. 1835.

Pfarrer Brecht,
Mitglied d. landw. Vereins.

---

2. Zubereitung der Schaffelle ſammt der Wolle, nach engliſcher Art.

Bekanntlich bringen die Engländer ſchon ſeit längerer Zeit Fußpelze in Handel, welche ſich durch außerordentliche Länge, Feinheit, ſchönen ſeidenartigen Glanz der Haare und eine Mannigfaltigkeit ihrer Farbe auszeichnen, und daher da, wo man ſie einmal kennen gelernt hat, ihrer Annehmlichkeit für die Fußbedeckung als ihrer Eleganz halber ein geſuchter Handelsartikel ſind. Hierzu wählen die Engländer die Felle der Leiceſterſchen langwolligen Schafe (die nun auch in Baden eingeführt ſind, ſiehe landw. Wochenblatt von 1834, S. 233, und 1835, S. 296), und laſſen ſolche nach einer, im 5ten Hefte der Verhandlungen des Gewerbvereins in Hannover enthaltenen Mittheilung auf folgende Art zubereiten:

„Man wäſcht die Felle in fließendem Waſſer, bringt ſie auf den Streichbock, und entfernt alle ſchadhafte Theile am Rande. Nachdem ſie auf der Fleiſchſeite mittelſt des Meſſers gehörig gereinigt ſind, wendet man ſie um (die Wolle nach oben), übergießt ſie mit einer ſiedendheißen Brühe von Schmack (1 Pfund Schmack auf ungefähr 2 Pfund Waſſer), und walkt ſie damit tüchtig durch. Dieſe Operation dauert nur kurze Zeit. Wenn Fell und Wolle trocken ſind, wäſcht man ſie in einer ſtarken Auflöſung von grüner Seife, läßt ſie an der Luft wieder trocknen, wiederholt die Behandlung mit Schmackbrühe, und glättet, nach abermaligem Trocknen, die Haut mit Bimſtein. Soll die Wolle weiß ſeyn, ſo bleicht man ſie, indem man die Felle, deren Wolle man ſchwach angefeuchtet hat, in einen dicht zu verſchließenden Kaſten bringt, worin man Schwefel entzündet. Zuletzt wird die Wolle ſorgfältig ausgekämmt.“

In dieſer Art ließen ſich nun auch die Felle deutſcher Schafe zubereiten, nur wären ſolche zu wählen, die möglichſt lange und durchaus unverfilzte Wolle tragen, da jene Fußpelze um ſo ſchöner ſind, je länger die Wolle iſt, und je freier ſich die einzelnen Haare auseinanderlegen, je weniger ſie alſo verwirrt ſind.

Bei der Zurichtung der Fußpelze wird außer obiger Zubereitungsart nichts mehr beobachtet, als daß man die Extremitäten der Felle weg-, ſo wie überhaupt letztere in eine beliebige egale Form bringt (rund, oval oder eckig), den Boden des Felles mit einem Leinwandfutter

Digitized by Google

verſieht, und dann mit einem gefärbten Bande einfaßt. Ein ſolcher im vorigen Jahre aus England gekommener Pelz kann in Karlsruhe bei Kürſchner Keller (Lammgaſſe) eingeſehen werden.

3. Die Dürrlitzen als Kaffeeſurrogat.

Unter allen Colonialprodukten iſt unſtreitig der Kaffee eines der geſuchteſten Artikel, indem er ſo zum allgemeinen Bedürfniß geworden, daß der Reiche wie der Arme ihn nicht mehr entbehren zu können glaubt, und wodurch ungeheure Summen aus dem Lande gehen. Man hat daher ſchon mancherlei Verſuche gemacht, den Genuß deſſelben möglichſt wohlfeil zu machen, und z. B. gebräunte Gerſte, gelbe Rüben, Eicheln, Erdmandeln ꝛc. mit den echten Kaffeebohnen*) vermiſcht, die jedoch nur mehr oder weniger dem Zwecke entſprechen. Noch am meiſten, glaube ich, nähert ſich aber dem Kaffee die Frucht des bei uns überall vorkommenden Dürrlitzenbaumes (Cornus mascula, Dürrlitze, Kornel, Dierling, Judenkirſche genannt), dem ich deßhalb ſchon längſt meine beſondere Aufmerkſamkeit geſchenkt habe.

Bei einem am 29. Auguſt d. J. vorgenommenen Verſuche pflückte ich die reifſten Früchte eines ſolchen Baumes, ließ auf ungefähr ein halbes Pfund derſelben heißes Waſſer gießen, um die Haut beſſer ablöſen zu können, ſodann die Kerne rein abwaſchen, trocknen, und wie den gewöhnlichen Kaffee röſten, wobei ich mit Bewunderung ſah, daß ſie im Vergleich mit dieſem weit mehr fette Theile, auch einen eben ſo ſtarken Geruch hatten, und nachdem dieſelben wie der echte Kaffee abgekocht waren, auch im Geſchmack und Gehalt dem letztern gleich kamen.

Der Dürrlitzenbaum dürfte daher nicht nur deßhalb, ſondern auch wegen der übrigen vielſeitigen Nutzung, welche ſeine Beere durch Bereitung von Branntwein, zum Verſpeiſen ꝛc., gewähren, wohl eine allgemeinere Anwendung verdienen*).

Odenheim, Oberamts Bruchſal, den 12. September 1835.

Oberlehrer Schäffer,
Mitglied des landw. Vereins.

*) Die Kaffeewicken gehören ebenfalls hierher, und ſind wohl eines der beſten Surrogate, was ihr allgemein verbreiteter Anbau beweiſen dürfte.

*) Wichtig wäre es allerdings, wenn ſich das, was der Herr Einſender hier von der Dürrlitze, als Kaffeeſurrogat, rühmt, wirklich ſo verhielte, und daher erwünſcht, daß darüber weitere Verſuche angeſtellt und bekannt gemacht würden. Anm. d. Red.

4. Die Bereitung von Oel aus Traubenkernen betreffend.

Das vorjährige Wochenblatt enthält mehrere Artikel über die Bereitung von Oel aus Traubenkernen, woraus hervorgeht, um wie viel vortheilhafter ſich die Traubentreſter auf die angegebene Weiſe unter Umſtänden benützen laſſen. Dieſen Gegenſtand bringen wir nun auch bei dem bevorſtehenden Herbſte in Erinnerung, damit auch da, wo man ſich hievon noch nicht überzeugt hat, Verſuche angeſtellt werden möchten. Hinſichtlich des dabei zu beobachtenden Verfahrens und der weitern, in Betracht kommenden Verhältniſſe verweiſen wir der Kürze halber auf jene Artikel**) ſelbſt, indem wir noch den Wunſch beifügen, uns die Reſultate der heuer angeſtellten Verſuche ſeiner Zeit mitzutheilen.

Karlsruhe, den 9. Oktober 1835.

Die Direktion:
Frhr. v. Ellrichshaußen.
vdt. C. Zeller.

**) Nr. 42 von 1834, S. 355; Nr. 48, S. 405; Nr. 50, S. 424.

5. Die Barttraube betreffend.

Die ſchon im vorigen Jahre (ſiehe landw. Wochenblatt von 1834, Seite 318) geſtellte Bitte um Einſendung der etwa bei der Weinleſe vorkommenden Barttraube, wiederholen wir auch heuer, um nähere Unterſuchun-

gen über die Natur ihrer ſo eigenthümlichen Bildung veranlaſſen zu können, die um ſo wünſchenswerther erſcheinen, als die über die Barttraube bis jetzt vorhandenen Nachrichten in dieſer Beziehung unzureichend ſind. Den etwa einkommenden Sendungen wäre eine Angabe des Standortes, Bodens und der Rebſorte, ſo wie der über das Wachsthum der Pflanze etwa gemachten beſondern Beobachtungen beizufügen, auch könnte die Sendung der Trauben in Weingeiſt geſchehen, wenn auf anderem Wege ihre gute Erhaltung gefährdet erſchiene.

Da die Barttraube heuer in der Gegend von Neuweiher bereits aufgefunden worden ſeyn ſoll, ſo iſt wohl wahrſcheinlich, daß ſie auch ſonſt noch vorkömmt.

Karlsruhe, den 9. Oktober 1835.

Die Direction:

Frhr. v. Ellrichshaußen.

vdt. C. Zeller.

---

6. Auszug aus dem Jahresbericht des landw. Amtsvereins Bräunlingen.

(Fortſetzung.)

II. Gartenbau.

Durch guten Gartenbau und zugleich ſchöne Anlagen ſollen ſich die Sattlermeiſter Koch und Roſenwirth Held in Bräunlingen auszeichnen, im Uebrigen ſey hierin aber noch viel zu thun.

III. Obſtbau.

Dieſer ſtehe noch auf der niederſten Stufe, und ſeiner Vervollkommnung ſey die Unſicherheit der Obſtpflanzungen und ihrer Produkte vor Beſchädigung oder Entwendung als ein großes Hinderniß entgegen.

IV. Bienenzucht.

Auch dieſe bedeute nicht viel. An verſtändigen Bienenzüchtern fehle es übrigens nicht, und namentlich ſey der Obmann des Bürgerausſchuſſes in Bräunlingen Roſenſtiel zu ſolchen zu zählen.

V. Viehzucht.

Es wird in dem Rechenſchaftsbericht die Bemerkung vorausgeſchickt, daß beinahe noch allgemein Weidewirthſchaft mit ſämmtlichem Vieh getrieben werde, obgleich es nicht an Landwirthen fehle, die von den größeren Vortheilen der Stallfütterung überzeugt ſeyen. In der Umgegend gebe es indeſſen einige Gemeinden, die zur Stallfütterung theils ſchon übergegangen, und ſie auch nie wieder aufgeben werden, theils ſolche gegenwärtig in Ausführung zu bringen begriffen ſeyen, wie z. B. die Stadt Hüfingen. Solche Beiſpiele laſſen hoffen, daß auch in dem Amte Bräunlingen die Ueberzeugung von den Vortheilen der Stallfütterung mehr und mehr erwache, wie denn auch die Gemeinde Hubertshofen, welcher Ort ſchon dem eigentlichen Schwarzwalde angehöre und ſehr emſige, für gute Rathſchläge empfängliche Bewohner zähle, bereits angefangen, die Stallfütterung durch ſucceſſive Beurbarung ihres Triebfeldes einzuführen, und daher im laufenden Jahre dem einzelnen Bürger nur noch mit 2 Stücken die Weide zu benutzen erlaubt habe.

Zur Verbeſſerung der Rindviehzucht, die für die Gegend ſo wichtig ſey, ſagt der Verein, ſey viel, ſehr viel zu thun, und er werde ihr ſeine beſondere Aufmerkſamkeit widmen. Namentlich fehle es an guten Zuchtſtieren, deren Anſchaffung den Vereinsmitgliedern beſonders empfohlen worden, indem die benachbarte Schweiz gute Gelegenheit dazu gebe. Bis jetzt habe nur ſo viel geſchehen können, daß man drei Preiſe für ſchönes Zuchtvieh ausgeſetzt habe.

Als eine eigenthümliche Fütterungsart von Kartoffeln wurde hier angeführt, daß Kreuzwirth Fehrenbach, ein ſehr emſiger und verſtändiger Landwirth in Bräunlingen, von ſeiner Kartoffelernte den ganzen Bedarf ſeines Viehſtandes bis zum kommenden Herbſte, nach und nach abſieden, ſolche dann in Fäſſer bringen und gleich dem Sauerkraut einſalzen laſſe, wodurch er die Kartoffelfütterung weit mehr in die Länge zu ziehen vermöge, und womit auch das davon gefütterte Vieh ſehr zufrieden ſey.

Digitized by Google

In Abſicht auf die Pferdezucht wurde ein größerer Tummelplatz für die Fohlen als eines der erſten Bedürfniſſe bezeichnet, und es habe der Verein deßhalb auch bereits an den Gemeinderath in Bräunlingen geeignete Anträge geſtellt, auf die jedoch weitere Entſchließung noch zu erwarten ſtehe.

Auch mit einer beßeren Anlage der Dungſtätten ſeye ein Anfang gemacht, und namentlich von Joſeph Limberger und alt Anton Roſenſtiel von Bräunlingen, ſo wie mehreren Bürgern aus der Gemeinde Hubertshofen, ſowohl hiedurch als überhaupt eine beſſere Behandlung des Düngers ein rühmliches Beiſpiel gegeben werden.

VI. Techniſche Gewerbe.

Als ein wichtiger, in der Umgegend nicht unbedeutender Induſtriezweig erſcheinen die Strohfabrikate, indem man der Anſicht ſey, daß ein Acker durch den Anbau von hiefür geeignetem Stroh ſich höher als beim Getraidebau rentire.

Schließlich machte der Vorſtand auf die Vortheile mündlicher Beſprechungen über landw. Gegenſtände aufmerkſam, indem er den Wunſch zu noch häufigeren Verſammlungen des Vereins, als ſie bisher ſtatthatten, ausſprach.

---

7. Erntenachrichten vom Auslande.

Rheinpreußen.

Trier, den 1. September. Die Reife der Trauben, insbeſondere der weißen, ſchreitet nur langſam vor; ſie iſt gegen 1834 um 14 Tage zurück, und bedarf, um die Güte des vorjährigen Weines zu liefern, noch wenigſtens ſechs Wochen anhaltend guten Wetters. Mit mehr Sicherheit kann auf eine große Menge des dießjährigen Wachsthums gerechnet werden, welche jene des verfloſſenen Jahres an verſchiedenen Orten noch übertreffen dürfte.

Sachſen.

Dresden, den 10. September. Ueber die künftige Weinleſe ſind die Anſichten der Weinbergsbeſitzer ſehr verſchieden, je nachdem ſie hochgelegene Berge oder Niederungen haben. Trauben in Menge! aber zwiſchen einer vollen, reifen Beere oft vier Heerlinge. Der vorgeſtrige Regen belebte neue Hoffnungen. Allein die Freude war kurz. Seit Monaten war der Barometerſtand nicht ſo tief geweſen. Alles iſt aber wieder im vorigen Zuſtand. Der kurze Regen iſt nicht 2 Fuß tief eingedrungen. Folgenden zuverläſſigen Bericht gibt einer unſerer erfahrenſten Weinpflanzer: die anhaltende Dürre und die kalten Nächte haben auf den Weinſtock den nachtheiligſten Einfluß gehabt. Die Hoffnung einer reichen und trefflichen Weinleſe iſt zerſtört, und ſelbſt bei dem günſtigſten Wechſel der Witterung, in dieſem und nächſten Monat kann der Herbſt nur mittelmäßig ausfallen. Vorzüglich haben die niedrigen und ſandigen Weinlagen ſehr gelitten, weniger die hohen Gebirge mit ſtarkem Boden. Auf die blauen Weinſtöcke hat die Trockniß beſonders nachtheilig gewirkt und ihnen Blätter und Trauben geraubt. Bei dieſen Ausſichten wird der vorjährige Wein im nächſten Winter beſonders geſucht ſeyn, und zu höhern Preiſen als ſeither gekauft werden.

Sachſen Altenburg. Bei uns, ſchreibt man aus Altenburg vom 8. d. M., iſt der Waſſermangel ſo groß, daß viele von den hieſigen Bäckern nach Glauchau und Waldenburg gehen, um in den Mühlen an der Mulde zu mahlen. Futter für das Vieh fehlt, und die Kartoffeln werden ſpärlich erbaut, daher ſind auch mehrere Lebensmittel ſehr im Preiſe geſtiegen.

Schleſien.

Aus Schleſien meldet man unterm 14. September Folgendes: Unſere Landwirthe klagen ſehr über das tiefe Herabgehen der Getreidepreiſe. Sie ſind ſchon wieder ſo geſunken, daß ſie nur noch auf $^3/_5$ des Standes ſtehen, den ſie noch vor zwei Monaten hatten. — Der auch bei uns herrſchenden Dürre, bei welcher viele Quellen und Bäche vertrockneten, hat ſeit acht Tagen ein wiederholter Regen zum Theil abgeholfen, und ob er

gleich, da die Erde bis zu einer bedeutenden Tiefe ausgetrocknet war, immer noch nicht ergiebig genug iſt, um Quellen und Flüſſe zu tränken, ſo hat er doch auf die Felder den wohlthätigſten Einfluß; denn es wachſen nicht allein die Rüben und der Klee in den Stoppeln noch ſehr ſchön, ſondern die jetzt zu beſtellende Saat kann bald und freudig aufgehen, was denn bei der guten Zubereitung der Aecker im Voraus ſchon wieder eine geſegnete Ernte für nächſtes Jahr verſpricht. Vergleicht man das heurige Jahr mit dem vergangenen, ſo findet man, daß ſie in Deutſchland im Allgemeinen ſich gleich waren, und daß nur die fruchtbaren Strichregen einen anderen Zug genommen haben. Denn im vorigen Jahre gingen ſie mehr am Erz- und Fichtelgebirge, ſo wie an den Steyerſchen und Tyrol-Alpen hin, im heurigen aber nahmen ſie ihren Zug an der nordweſtlichen Seite der Karpathen.

Frankfurt a. d. O., den 16. September. Die Weiden ſind bei uns ſo ausgedorret, daß ſie dem Vieh oft ſelbſt den dürftigen Unterhalt nicht gewähren können, und man an vielen Orten zur Stallfütterung ſeine Zuflucht hat nehmen müſſen, wozu es aber an Futter ſehr gebricht. Selbſt im Spreewalde, einer der futterreichſten Gegenden des hieſigen Bezirks, iſt dieſer Mangel jetzt fühlbar. Dieſer Futtermangel hat die Folge, daß viele Landleute einen Theil ihres Viehes verkaufen müſſen, wodurch auf den Vieh-Märkten eine große Concurrenz entſteht. Dagegen war die Witterung der Ernte ſehr günſtig, welche in dieſem Jahre einen beſonders ſchnellen Fortgang hatte. Roggen und Weizen ſind faſt überall gut gerathen, und entſprechen ſowohl hinſichtlich des Körner- als Strohgewinnes ganz den Erwartungen des Landmannes.

Oeſtreichiſche Monarchie.

Wien, den 10. September. Die Ernteberichte lauten aus allen Gegenden der öſtreichiſchen Monarchie mindeſtens befriedigend. Die Fruchtpreiſe ſind um etwa ein Fünftel ihres bisherigen Betrags gefallen. Der Weinſtock ſteht ſchön und überreich mit Trauben behängt, doch iſt man in der Zeitigung gegen voriges Jahr um mehr als 14 Tage zurück. Man erwartet deßhalb auch bei weitem nicht die Güte des 1834r Jahres, hofft aber, daß an Menge der dießjährige Ertrag den vorjährigen eben ſo weit übertreffen werde. Auch in den Fürſtenthümern Moldau und Wallachei muß nach dem Stande der Fruchtpreiſe der Erntesegen außerordentlich geweſen ſeyn; 100 Okka Getreide, die vor einigen Monaten noch 180 bis 200 Piaſter koſteten, bekommt man jetzt um 40 Piaſter, alſo um den fünften Theil ihres bisherigen Werthes. Indeſſen ſoll die dießjährige Frucht der vorjährigen an innerem Gehalte nachſtehen.

In einem anderen Berichte heißt es: Die Ernte in der Wallachei zeigt ſich ergiebig, und die Fruchtpreiſe ſind beträchtlich gefallen. Die Ernte in der Moldau iſt auch beſſer als die vorjährige, beſonders ſieht man wegen des in letzterer Zeit ſehr häufig gefallenen Regens einer ſehr ergiebigen Kukuruz- (Welſchkorn-) Fechſung entgegen. Das Kukuruzmehl iſt das hauptſächlichſte Nahrungsmittel des Volkes.

Ferner meldet man vom 11. Sept. aus Wien: Die Erwartungen von der Güte des dießjährigen Weines gehen nicht in Erfüllung. Die kühlen Tage und Nächte zu Anfang des Auguſts haben die Zeitigung gehemmt, und die jetzige Herbſtwitterung iſt nicht geeignet, das Verſäumte nachzuholen. Ueberhaupt haben wir kein geſegnetes Jahr; denn auch die Kartoffeln ſind nicht in Fülle vorhanden.

Die allgemeine Handelszeitſchrift von und für Ungarn berichtet aus der Sohler Geſpannſchaft zu Ende Auguſt: In den gebirgigen Gegenden dieſer und der benachbarten Geſpannſchaften iſt der Feldſegen ſo erſtaunlich reichlich ausgefallen, daß die an einen ſolchen Feldſegen nicht gewöhnten Leute allgemein ſagen, ſie hätten ihn vom Himmel nicht verdient. Die Bauern in den ungariſchen Ortſchaften ſagen, daß das Oberland zum Niederlande geworden iſt. Gedachtes Blatt ſchreibt ferner aus Waraſdin vom 1. Sept., daß nach Berichten aus Croatien die Ernte der Feldfrüchte daſelbſt heuer ſehr reichlich ausfiel, und daß man

Digitized by Google

auch noch eine reichliche Kukuruz- und Kartoffelfechſung erwartet. Auch Hülſenfrüchte und Küchengewächſe, ſo wie Obſt, ſind ſehr gut gerathen. (Fortſ. folgt.)

8. Neuer Wein.

Dem landw. Amtsvereine in Sinsheim wurde am 15. September durch die Herren Fiſcher und Carl daſelbſt neuer Wein aus Clävnern und weißen Gutedeln, welche am 13. deſſelben Monats geleſen worden, übergeben, der bei vorgenommener Wägung ein Gewicht von 75 Grad zeigte.

Altbreiſach, den 3. Okt. Altbürgermeiſter Häu von hier hat dieſer Tage einige der Fäulniß nahe Traubenſorten vorleſen laſſen, um die allgemeine Leſe weiter verſchieben zu können. Der Moſt von den geleſenen Trauben wog 89 Grade auf der Hahn'ſchen Wage. Wenn die Witterung nur noch einigermaßen günſtig iſt, ſo dürften wir heuer am ſüdweſtlichen Kaiſerſtuhl einen Wein gewinnen, wie 1819.

Nach einem Berichte von Stuttgart vom 21. Sept. wurden an dieſem Tage aus den Königl. Weinbergen auf dem Roſenſtein Clävnertrauben ausgeleſen. Der daraus erzeugte Moſt wog, und zwar der Vorlaß, 82, der Druck 80 Grade.

Nach einem andern Berichte von dort, vom 22. Sept., zeigte eine Probe von ausgepreßten Clävnertrauben 78¼ Grade.

Die vorſtehenden Anzeigen möge man indeſſen nicht als maßgebend betrachten, da dieſe Leſen ſämmtlich blos als Verſuche zu betrachten ſind.

9. Hopfenpreiſe.

(Nach dem Berichte vom Lehrer Sturm in Forſt, vom 8. Oktober 1835.)

Am 6. u. 7. d. M. kam hier der Preis des Hopfens auf 28 und 29 fl. pr. Centner zu ſtehen, und kann um dieſen noch immer ſtark abgeſetzt werden, ſo daß derſelbe in wenigen Tagen in hieſigem Orte verkauft ſeyn wird.

10. Karlsruhe. (Lieferung von Heu und Stroh für die Großh. Landes-Stammſchäferei.)

Die Lieferung des Heu- und Strohbedarfs der Großh. Landes-Stammſchäferei für den kommenden Winter von circa

900 Centnern Heu, und
1,500 Bund Stroh,

wird auf dem Wege der Soumiſſion dem Wenigſtnehmenden überlaſſen werden. Die Lieferungsliebhaber werden aufgefordert, ihre Anerbietungen in Abſicht auf Preis und Quantum ſpäteſtens bis zum 19. November d. J. in verſchloſſenen Schreiben hieher einzugeben, wobei bemerkt wird, daß die einkommenden Offerten an jenem Tage, Vormittags 10 Uhr, eröffnet werden, und daß es denſelben unbenommen ſey, dieſer Verhandlung anzuwohnen.

Karlsruhe, den 9. Oktober 1835.

Die Direktion:
Frhr. v. Ellrichshaußen.
vdt. C. Zeller.

11. Feile Bienenſtöcke.

Bei dem Unterzeichneten ſind 8 bis 10 Stück gute und gehaltreiche Bienenſtöcke käuflich zu haben, und zwar 4 Stück vom Jahr 1834, und 6 Stück vom Jahr 1835.

Karlsdorf, den 2. Oktober 1835.

Bregenzer, Schullehrer.

12. Ankauf von Runkelnſaamen.

Die unterzeichnete Saamenhandlung beabſichtigt, eine Parthie Runkelrübenſaamen von 1835 von rothen, gelben und weißen Sorten, für deſſen Abſonderung nach dieſen Garantie geleiſtet werden müßte, anzukaufen. Wer ſolchen abzugeben hat, beliebe es in portofreien Briefen, unter Beiſetzung des Preiſes, in Bälde anzumelden.

Mannheim, den 27. September 1835.

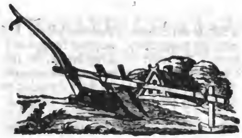
Die Saamenhandlung
von Franz Carl Müller.

Landesprodukten-Preiſe.

Vom 6. bis 13. Oktober 1835.

Marktorte.	Weizen, das Malter.		Kernen, das Malter.		Korn, das Malter.		Gerſte, das Malter.		Dinkel, das Malter.		Haber, das Malter.		Heu, der Centner.		Kornſtroh, à 100 Bund.		Kartoffeln, der Seſter.		Hanf, gehechelt, der Centner.		Hopfen, der Centner.		Mohnſamen, das Malter.		Reps, das Malter.		Weißmehl, das Pfund.	
	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Conſtanz .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ueberlingen	—	—	8	34	6	6	4	42	—	—	3	22	1	—	20	—	—	6	—	—	—	—	18	—	15	—	—	8
Radolphzell	—	—	8	9	4	40	5	—	—	—	3	40	—	—	—	—	—	6	40	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Möskirch .	—	—	7	10	5	—	4	10	3	—	3	24	1	24	13	20	—	6	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Stockach .	—	—	7	52	—	—	—	—	—	—	3	24	1	—	16	—	—	6	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Engen . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Bonndorf .	8	40	8	40	6	20	6	—	—	—	4	20	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Löffingen .	—	—	9	—	6	—	—	—	—	—	4	20	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Villingen .	—	—	9	15	6	—	5	40	—	—	4	2	1	20	—	—	—	12	—	—	—	—	—	—	14	—	—	3
Rheinheim	8	48	8	41	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lörrach .	—	—	9	48	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Müllheim .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Staufen .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Freiburg .	10	—	—	—	6	10	5	10	—	—	4	40	1	21	16	40	—	12	32	—	—	—	27	20	21	20	—	4
Emmending	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Endingen .	8	50	—	—	6	—	5	40	—	—	—	—	—	—	—	—	—	9	38	—	—	—	—	—	—	—	—	7
Ettenheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lahr . .	9	19	10	—	6	—	5	51	—	—	4	20	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Wolfach .	10	—	10	—	7	20	6	24	—	—	4	24	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	23	—	18	—	—	—
Gengenbach	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Offenburg	8	54	10	—	—	—	5	46	—	—	4	27	1	36	15	—	—	20	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Oppenau .	—	—	10	30	—	—	6	—	—	—	5	30	1	18	10	30	—	12	45	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Oberkirch .	7	45	8	45	5	45	4	30	—	—	4	30	1	24	14	—	—	12	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Achern . .	—	—	8	6	5	30	5	—	3	24	3	42	1	12	12	—	—	12	32	—	—	—	21	—	17	—	—	4
Bühl . .	7	45	8	—	5	30	5	—	3	24	3	30	1	30	18	—	—	12	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5
Baden . .	—	—	9	18	5	40	—	—	3	6	4	6	—	—	15	—	—	8	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5
Gernsbach	8	—	9	5	5	40	5	5	3	35	3	55	1	30	14	30	—	14	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Raſtatt . .	7	20	8	24	5	20	5	10	—	—	4	10	—	—	20	—	—	8	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Karlsruhe	8	—	8	6	5	30	5	10	—	—	5	44	1	36	10	—	—	8	—	—	—	—	—	—	—	—	—	4
Pforzheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Durlach .	7	30	7	36	5	—	4	40	—	—	3	14	1	20	12	—	—	6	—	—	—	—	18	—	16	—	—	5
Bruchſal .	7	24	7	24	—	—	4	40	—	—	3	—	1	15	—	—	—	8	—	—	30	—	20	—	17	—	—	—
Mannheim	—	—	—	—	5	6	4	43	2	59	3	41	1	30	15	—	—	12	—	—	27	—	—	—	—	—	—	—
Heidelberg	—	—	7	28	5	11	5	8	3	—	3	9	1	19	11	40	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Mosbach .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Wertheim .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3	7	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Durchſchnitt	8	26	8	41	5	38	5	14	3	12	3	59	1	20	14	36	—	10	37	24	28	30	21	13	16	54	—	5
Heilbronn .	—	—	7	14	4	31	4	24	3	12	2	51	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Mainz . .	6	55	—	—	5	7	4	11	2	35	4	8	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Schaffhauſen		—	9	17	—	—	—	—	—	—	3	44	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Druck von G. Braun.

№ 43.  **1835.**

Karlsruhe 23. Oktober.

Landwirthſchaftliches Wochenblatt

für das

Großherzogthum Baden.

Herausgegeben von der Centralſtelle des landwirthſchaftlichen Vereins.

Inhalt: 1) Die Bereitung von neuem Tuch aus wollenen Lumpen. 2) Beſchreibung und Empfehlung einiger landw. Werkzeuge mit einer Anweiſung zu ihrem Gebrauche. (Fortſetzung.) 3) Das Kalben der Kühe bei Tage zu bewirken. 4) Die Fertigung landw. Werkzeuge in Salem betr. 5) Die Einſendung von Ernteberichten betr. 6) Erntenachrichten vom Auslande (Fortſetzung). 7) An die Großh. Bezirksämter, die Anzeige von Brandfällen betr. 8) Herbſtnachrichten. 9) Gemiſchte Anzeigen. 10) Reſultate der Viehmärkte in Eichſtätten. 11) Landesprodukten-Durchſchnittspreiſe. 12) Landesproduktenpreiſe.

1. Die Bereitung von neuem Tuch aus wollenen Lumpen.

Es iſt bekannt, daß wollene Lumpen, und zwar ſolche, die als neue Stoffe keine Walke empfingen, und unter dem Namen Zupflumpen bekannt ſind, auf folgende Art zu neuen Stoffen wieder benutzt werden können. Man läßt die Lumpen, nachdem alles Leinen davon abgetrennt iſt, auf dieſelbe Weiſe, wie bei Bereitung der Charpie zu geſchehen pflegt, aufzupfen.

Dieſe nun in Fäden zerlegte Lumpen werden durch die Kartätſche vollends in lockere Wolle zerriſſen, mit Zuſatz von neuer Wolle geſponnen, und ſofort zu Teppichen oder anderen dergleichen groben Zeug verwoben.

Das Aufzupfen der Lumpen durch Menſchenhände iſt aber ſehr mühſam, und es muß eine Perſon fleißig ſeyn, wenn ſie in 12 Arbeitsſtunden ein halbes Pfund ſolcher Lumpen in Fäden auseinander arbeiten will. Dieſe Fäden ſind aber dann noch ſo feſt zuſammengedreht, daß, bis man ſie durch die Kartätſche in lockere Wolle verwandelt, der größte Theil der Wollhärchen mit zerriſſen werden, wodurch man natürlicherweiſe ein Geſpinnſt erhält, in welchem keine Haltbarkeit zu ſuchen iſt.

Ueber dieſen Gegenſtand habe ich längere Zeit nachgedacht, und mein Streben ging dahin, eine Maſchine zu conſtruiren, welche die wollenen Lumpen wieder in lockere Wolle umwandle, ohne die Wollhärchen zu zerreißen. In trockenem Zuſtande iſt mir dieſes nie gelungen, und ich ſchlug daher Verſuche auf naſſem Wege ein, wodurch ich meinen Zweck erreichte.

Ich ließ mir zuerſt ein Gefäß verfertigen, das ganz die Aehnlichkeit eines Butterrührfaſſes

Digitized by Google

hatte, in welchem ſich eine Walze mit Schaufeln bewegt. In dieſes brachte ich kaltes Waſſer nebſt etwas wollenen Lumpen, die zuvor in kleine Stücke, von circa 2 Zoll Größe, zerriſſen waren; nun ließ ich die Walze in Bewegung ſetzen und wohl drei Stunden lang ſehr ſtark umrühren.

Beim Oeffnen des Gefäßes fand ich, daß ein großer Theil der Lumpen ſo ausgefaſert war, daß das ganze Gemenge eher Wolle als Lumpen glich. Dieſer Verſuch zeigte mir die Möglichkeit, daß ſich die Lumpen durch ſtarke Friktion mit Waſſer wieder in Wolle zertheilen laſſen, ohne viele Wollhärchen zu zerreißen, gewährte mir aber auch die Ueberzeugung, daß dieſe Manipulation, durch Menſchenhände zu verrichten, allzuläſtig, ja ſogar unmöglich ſey. Denn nur durch außerordentlich ſtarkes Umrühren kann die nöthige Friktion der Lumpen mit dem Waſſer hervorgebracht werden, welche erforderlich iſt, das Gewebe wieder in Wolle auseinander zu ſpühlen.

Da ich ſelbſt im Beſitz von Waſſerwerken bin, ſo fehlte es mir nicht an Gelegenheit, die Auflöſung der Lumpen durch Waſſerkraft zu bewirken. Den Apparat, den ich mir zu dieſem Endzweck verfertigte, näher zu beſchreiben, halte ich nicht für nöthig, und glaube ihn Jedermann am beſten zu verſinnlichen, wenn ich ſage, daß er einem ſogenannten Holländer in einer Papiermühle beinahe ähnlich iſt; es iſt ein ovaler Behälter, 9 Fuß lang, 4 Fuß breit und 6 Zoll tief, in dem ſich eine hölzerne Walze bewegt.

In dieſe Walze ſind Querſtäbe von Eiſen, wie in einem Holländer eingeſetzt, nur mit dem Unterſchiede, daß die Stäbe gezackt ſind, während ſie in Papierholländern eben und ſcharf ſeyn müſſen. In der Papiermühle dient der Holländer dazu, die Lumpen zu Brei zu mahlen, und hat daher eine Grundplatte von Stahl, die an den Seitenkanten ſcharf iſt. Bei beſagter Wollauflöſungsmaſchine iſt die Grundplatte von Eiſen, muß aber, anſtatt der ſcharfen Kanten, ebenfalls wie die Stäbe in der Walze gezackt ſeyn. Die Walze iſt mittelſt einer Schraube beweglich, ſo daß man ſie der Grundplatte nach Belieben nähern kann. Wenn man nun die wollenen Lumpen in dieſen mit Waſſer gefüllten Trog bringt, ſo ſetze man die Walze in Bewegung, die übrigens immer ſo ſchnell umlaufen ſollte, daß ſie in einer Minute 110 Umdrehungen macht; die Bewegung kann durch Riemen geſchehen. Nie darf man aber die gezackte Walze der gezackten Grundplatte ſo nahe bringen, daß ſich beide Theile, wenn die Lumpen dazwiſchen durchgehen, berühren können; denn in dieſem Falle würde man anſtatt Wolle einen Papierbrei erhalten.

Bei richtiger Behandlung ſollen 40 Pfund Lumpen in zwei Stunden zu Wolle aufgeſpühlt ſeyn.

Um die Lumpen während der Auflöſung auch gleich zu reinigen, laſſe ich beſtändig friſches Waſſer zu-, und das trübe durch ein enges Drahtgitter abfließen.

Mittelſt dieſes Apparats kann eine Perſon in 12 Stunden 200 Pfund Lumpen in Wolle verwandeln. Es müſſen zu dieſem Zwecke natürlich Lumpen ausgeſucht werden, die als ehemals neue Stoffe keine oder nur wenig Walke erhielten, und auch der Tuchſcheere nicht unterworfen waren. Flanelle und geſtrickte Kleidungsſtücke fand ich am paſſendſten; man kann ſolche für wohlfeile Preiſe im Ueberfluß erhalten.

Wendet man Lumpen von verſchiedenen Farben an, ſo erſcheint die Wolle melirt; dieſe färbe ich ſchwarz, miſche unter fünf Theile zwei Theile neue, weiße Wolle, laſſe ſie ſpinnen und zu Tuch verarbeiten, welches ich dann in grau melirter Farbe erhalte.

Zu einem Stückchen Tuch, aus 4¼ Elle beſtehend, welches ich der Centralſtelle des Gr. Bad. landw. Vereins einſandte, habe ich ungefärbte wollene Lumpen verwendet; es wurden dazu 5 Pfund Lumpenwolle, und 2 Pfund neue unter einander verarbeitet, aus gleichem Stoff Zettel und Eintrag geſponnen, und es blieben nach dem Abweben ein Pfund Garn übrig. Das Tuch iſt am Stück gefärbt.

Auch legte ich dem Stückchen Tuch ein Muſter von der Sorte Lumpen bei, aus welcher die Wolle dazu aufgelöst wurde; ebenſo aufgelöste Lumpenwolle, und endlich Garn,

Digitized by Google

dem die nöthige Miſchung von neuer Wolle beizugeben iſt*).

Heilbronn, im September 1835.

Guſtav Schäuffelen.

2. Beſchreibung und Empfehlung einiger landw. Werkzeuge mit einer Anweiſung zu ihrem Gebrauche.

(Fortſetzung.)

3) Das Kartoffelſieb.

Bekanntlich hängt die Reinheit der Wurzelgewächſe theils von der Beſchaffenheit des Bodens, theils von der Witterung bei ihrer Ernte ab. Wird letztere z. B. bei naſſem oder feuchtem Wetter vorgenommen und iſt der Boden einigermaßen gebunden, ſo hängt ſich ſolcher nicht nur weit mehr an das Wurzelwerk an, ſondern die von der Feuchtigkeit aufgelösten Erdtheile überziehen und verunreinigen daſſelbe oft ſo ſehr, daß es ohne förmliches Waſchen nicht rein zu bringen iſt. In loſem und bei trockener Erndte auch in mehr gebundenem Boden geſchieht dieß jedoch nicht in dem Grade, indem ſich die anhängende Erde nach ihrem Erhärten alsbald größtentheils von ſelbſt wieder ablöst, das Wurzelwerk überhaupt aber nicht ſo leicht mit ſeinen aufgelösten Erdtheilen überzogen (verſchmiert) wird, wie in dem angegebenen Falle. Je nach dem Zuſtande des Wurzelwerks und der Verwendungsart deſſelben richtet ſich nun auch die Behandlung ſeiner Reinigung. Iſt z. B. das Wurzelwerk in Folge einer feuchten Ernte in der angeführten Weiſe verunreinigt worden, ſo muß es in der Regel gewaſchen werden, um es rein zu bringen, was dann bei größeren Parthieen wohl am beſten mit der in Nr. 7 des landwirthſchaftlichen Wochenblattes beſchriebenen Waſchmaſchine geſchieht.

Weniger Umſtändlichkeit iſt dagegen im zweiten Fall nöthig, da die Reinigung freilich auf trockenem Wege ſtatthaben kann, und namentlich dann vollkommen genügt, wenn man das Wurzelwerk nicht zum Gebrauch der Kühe, ſondern etwa zur Fütterung, Verarbeitung auf Branntwein, Stärke ꝛc., beſtimmt hat.

Wenn es nun aber zu umſtändlich iſt, dieſe Art von Reinigung mit der Hand durch Abreiben der Erdtheile vorzunehmen, bedient man ſich am beſten des unter Nr. 4 erſichtlichen Siebes (Reuters), das mit einem von Draht geflochtenen Boden und zur bequemen Handhabung mit kleinen Rädchen verſehen iſt, die auf einem beſonderen Geſtelle laufen. Ein ſolches Sieb wird auf einmal mit ungefähr 2—3 Seſter Wurzelwerk gefüllt, daß ſich durch das Hin- und Herziehen deſſelben, zumal wenn dieſes ſtoßweiſe geſchieht, theils an dem Drahtſiebboden, theils an dem Wurzelwerk ſelbſt, abreibt und ſich ſo der anhängenden Unreinigkeiten, welch letztere durch die Maſchen des Siebs zu Boden fallen, alsbald entledigt.

Am vordern Theile des Siebes, an dem wie am hintern ein Arbeiter ſteht, geſchieht die jedesmalige Entleerung des Wurzelwerks, ſobald es rein gereutet iſt, indem zu dem Ende das dort erſichtliche Thürchen geöffnet, und das Sieb durch den auf der andern Seite ſtehenden Arbeiter etwas in die Höhe gehalten wird. (Fortſ. folgt.)

3. Das Kalben der Kühe bei Tage zu bewirken.

Unter dieſer Aufſchrift las Unterzeichneter in Nr. 36 des landw. Wochenblattes einen Aufſatz über den bezeichneten Gegenſtand, und kann darauf hin die Verſicherung geben, daß in ſeiner kleinen Oekonomie die dort angegebene Maßregel ſich ſchon über 20 Jahre bewährt habe.

Mehrere Viehhalter hieſiger Gegend kennen

*) Alle dieſe Gegenſtände beſitzt die Centralſtelle des landw. Vereins, wo ſie auf Verlangen ſtets eingeſehen werden können.

In England ſoll ſich eine große Fabrik für dieſen Artikel, in der Nähe von Batley, vorfinden, und dieſer vorzugsweiſe zu Polſtern, Schuhen ꝛc. geſucht werden. Uebrigens hat Herr Schäuffelen nachgewieſen, daß ſeine Erfindung älter iſt, als die, welche die Engländer in neueſter Zeit geltend gemacht haben.

daſſelbe Verfahren, mit dem Unterſchiede jedoch, daß ſie zum letzten Melken den Samſtag Abend wählen; ich ließ damit auch auf andere Wochentage Proben anſtellen, die immer den Erfolg hatten, daß meine Kühe zur Tageszeit kalbeten.

Eine Beobachtung, die ich in einem Zeitraume von 30 Jahren oft zu machen Gelegenheit hatte, füge ich noch an, daß nämlich Kühe in der Brunſtzeit, des Morgens zum Stier gebracht, meiſtens genau nach dem Verlauf von 40 Wochen kalbeten, wogegen diejenigen, die des Nachmittags oder Abends zum Stiere kamen, 5—7, ja 10—14 Tage länger trächtig gingen.

Eichſtetten, den 9. September 1835.

Meier, Thierarzt.

4. Die Fertigung landw. Werkzeuge in Salem betreffend.

Se. Königl. Hoheit der Großherzog und Ihre Hoheiten die Herren Markgrafen Wilhelm und Maximilian haben an Lichtmeß 1835 eine der Meiereien der Familienherrſchaft Salem in Selbſtadminiſtration nehmen laſſen, insbeſondere in der Abſicht, um die Kultur am Bodenſee, welche gegenüber anderen Gegenden des Großherzogthums bis jetzt noch zurück ſteht, nach Kräften zu heben, und die Adminiſtration des Gutes einem ausgezeichneten und erprobten Landwirthe, dem Güter-Inſpektor Seeber, übertragen. Schon beginnt der Erfolg hiervon den gehegten Erwartungen zu entſprechen, denn in der kurzen Zeit von 8 Monaten haben die angewandten Werkzeuge einen ſolchen Beifall gefunden, daß neben andern neuern Geräthen allein über fünfzig Schwerziſche Pflüge für die Umgegend neu gemacht wurden.

Wegen der fortan eingegangenen vielen Beſtellungen haben ſich unternehmende Handwerksleute zu Fertigung der Geräthe im Großen nach den vorhandenen Vorbildern und unter Controle des Güter-Inſpektors Seeber entſchloſſen, und in Folge dieſes das nachſtehende Preisverzeichniß eingeſandt.

Preisverzeichniß landw. Geräthe, welche in Salem gefertigt werden.

	fl.	kr.
I. Pflüge.		
Ein Schwerziſcher Pflug, erſte Sorte	20	—
Ein dito dito zweite „	18	—
Ein Rieſter zum Schwerziſchen Pflug	3	30
Ein Schaar	4	15
Ein Sech	2	—
Ein Brabanter Pflug	27	—
Ein Schlitten zu 6 Pflügen . . .	4	—
Ein dito „ 4 „ . . .	3	—
Ein dito „ 2 „ . . .	2	—
II. Geräthſchaften zur Reihenkultur.		
Eine Repsſäemaſchine, erſte Sorte, mit zwei beweglichen Röhren und eiſernem Getriebe	45	—
Ein dreiſchaariger Reihenſchaufler (Felgpflug)	16	—
Ein Häufelpflug mit hölzernem Rieſter	11	—
III. Eggen ꝛc.		
Eine Würtemberger Egge mit eiſernen Zähnen	33	—
Eine halbeiſerne dito	15	—
Eine hölzerne dito	8	—
Eine Brabanter dito	8	—
Eine Ackerſchleife	3	—
IV. Walzen.		
Eine Furchenwalze von Stein . .	9	—
Ein Schlitten hierzu	1	30
Eine zweiſpännige Ackerwalze . .	13	—
V. Stallgeräthſchaften.		
Ein Kartoffelreuter	17	—
Eine Wurzelwerkwaſchmaſchine, die ſich ſelbſt entleert	25	—
Eine Häckſelſchneidmaſchine, erſte Sorte, mit geſchmiedetem eiſernem Getriebe	70	—
Ein Meſſer zu einer Häckſelſchneidmaſchine	8	—
Eine Wurzelwerkſchneidmaſchine mit eiſernem Rad	44	—
Eine engliſche Turnipsſchneidmaſchine		

Digitized by Google

	fl.	kr.
zum Schneiden von Wurzelwerk in Würfel	25	—
Ein Schweizer Dungſchubkarren	7	30
Ein Jauchenheber, womit in 5 Minuten 4 neue Ohm und darüber gepumpt werden können	33	—

VI. Wieſengeräthe.

Ein Brabanter Spaten	1	54
Ein Wieſenſpaten	1	15
Ein Grabenſpätchen	—	54
Ein Schlitzgrabenzieher	2	—

VII. Diverſe Geräthe.

Ein Mäuſebohrer	2	—
Ein Mäuſezieher	—	54
Ein Stempel hierzu	—	12
Eine Repsladgabel	—	40
Eine Davies'ſche Holzaxt mit Helm, erſte Sorte	1	48
Eine dito, zweite Sorte	1	16
Ein Paar Halbjoche	3	—
Ein Schmierbock neuerer Art	5	24

Bei größeren Beſtellungen findet eine Ermäßigung des Preiſes Statt.

Salem, den 8. September 1835.

Schmidmeiſter Elkert,
Wagnermeiſter Sieb.

5. Die Einſendung von Ernteberichten betreffend.

Da die verſchiedenen ländlichen Erzeugniſſe des heurigen Jahrganges nun in kurzer Zeit eingeerntet ſind, und ſich ſomit über die Fruchtbarkeit deſſelben um ſo zuverläſſigere Reſultate erheben laſſen, ſo wünſchen wir ſehr, daß die für dieſen Zweck zu Gebot ſtehenden Mittel möglichſt benützt werden.

Die deßfallſigen Aufnahmen werden allerdings einen um ſo höhern Werth haben, je genauer und vollſtändiger ſie die Durchſchnittserträge der bedeutenderen und allgemeineren Produkte des Acker-, Wieſen-, Wein- und Obſtbaues in Zahlen ausdrücken; immerhin aber ſollte, wenn dieß auch in einzelnen Fällen auf die gewünſchte Weiſe nicht möglich wäre, wenigſtens doch eine allgemeine Darſtellung hierüber, etwa in der Art, wie der Erntebericht von Eppingen*), nicht unterlaſſen werden. Dabei wäre es aber ſehr weſentlich und daher nicht minder wünſchenswerth, daß jene Ueberſichten mit Bemerkungen über die allgemeinen Witterungsverhältniſſe des Jahrganges, insbeſondere aber die der Vegetation günſtig oder nachtheilig geweſenen Umſtände, ſo wie über die Qualität der Produkte ſelbſt, da ihre Quantität allein nicht maßgebend iſt, begleitet werden.

Wir erſuchen ſonach die Freunde der Landwirthſchaft, insbeſondere aber die landwirthſchaftlichen Stellen des Großherzogthums durch Einſendung ſolcher Berichte über ihre Gegend und reſp. Bezirke, die jedoch ſpäteſtens bis 1. Januar künftigen Jahres eintreffen ſollten, für den vorliegenden Zweck mitzuwirken, indem wir die Abſicht haben, aus den dießfallſigen Berichten um jene Zeit einen Hauptbericht zu fertigen und ſolchen durch das landw. Wochenblatt zu veröffentlichen.

Karlsruhe, den 15. Oktober 1835.

Die Direktion:
Frhr. v. Ellrichshaußen.
vdt. C. Zeller.

6. Erntenachrichten vom Auslande.

(Fortſetzung.)

Ungarn.

Dieſen Sommer hat ſich in Ungarn die vorjährige Trockenheit wiederholt. An Sommerfrüchten und Heu iſt in Ober-Ungarn fühlbarer Mangel. Durch einige ſtarke Regengüſſe im Auguſt und September werden nun die Weiden und Wieſen wieder grün. Bei der Ernte fielen durch die Dürre ſo viel Körner aus, daß die Felder üppig beſaamt daſtehen und glücklicherweiſe dem Rindvieh als Weide dienen können. Als Winterfutter wird verſchiedenes Laub, beſonders von Akazien, getrocknet. Während vor einem Monat nicht auf einen

*) Vergleiche Nr. 32 des heurigen landw. Wochenblattes.

Digitized by Google

mittelmäßigen Herbſt gerechnet wurde, iſt nun nach Qualität und Quantität ein guter Herbſt zu erwarten. Die Weinleſe fängt an Thereſia (15. Oktober) an.

Prag, den 10. September. Im Gegenſatze mit der Unfruchtbarkeit des heurigen Jahres gehen aus dem Gebirge die erfreulichſten Nachrichten von einer geſegneten Ernte ein, und in manchen Gegenden des Bidſchauer Kreiſes war der Wieſenwachs ſo reichhaltig, daß das Heu gar nicht abgeſetzt werden kann, da der Transport in das flache Land zu koſtſpielig iſt, und in der ganzen Umgegend gleicher Ueberfluß herrſcht.

Rußland.

Nach Berichten aus Odeſſa hatten in der Krimm, 22 Werſt von Theodoſien, die Ratten viel Verheerung auf den Feldern angerichtet. Man mußte das Getreide früher abſchneiden, um nur Einiges zu retten.

(Fortſetzung folgt.)

7. An die Großh. Bezirksämter, die Anzeige von Brandfällen betr.

In Folge der Verfügung des Großh. Miniſteriums des Innern vom 30. Mai 1834, wornach die Gr. Bezirksämter von allen Brandfällen, zumal in Wirthſchafts- oder Oekonomiegebäuden, die durch die Art ihrer Entſtehung für die Landleute als Warnung dienen können, an uns Nachricht zu geben haben, erſuchen wir diejenigen derſelben, die indeſſen von ihrem Bezirke keine ſolche Anzeige zu machen hatten, um ſchriftliche Beſtätigung hierüber, um uns in der jetzt zu gebenden Zuſammenſtellung über die vom 1. Juni 1834 — 35 vorgekommenen Fälle hierauf berufen zu können.

Karlsruhe, den 16. Oktober 1835.

Die Direktion:

Frhr. v. Ellrichshaußen.

vdt. C. Zeller.

8. Herbſtnachrichten.

Hasmersheim, den 5. Oktober. Nach einem Berichte des dortigen Bürgermeiſteramtes von dieſem Tage wird man hier die Weinleſe vor Ende dieſes Monats nicht beginnen, wenn anders die Witterung günſtig bleibt, und ſich daher eine Verbeſſerung der Qualität des Weines hoffen läßt. Hasmersheim gehört zu denjenigen Orten, welche auch im vorigen Jahre die Weinleſe ſo lang als thunlich verſchoben haben. (S. l. Wochenblatt von 1834, S. 341.)

Heilbronn, den 8. Oktober. Um Behufs der Erzielung einer möglichſt guten Qualität dießjährigen Weines auf unſerer Markung die Weinleſe länger verſchieben zu können, hat der Stadtrath beſchloſſen, auch die in der Gegend des Rheines übliche Methode von Vorleſen einzuführen, bei welchen die überreifen, in Fäulniß übergegangenen und die vom Wurm angegriffenen Trauben zur Verhütung weiterer Anſteckung vor der allgemeinen Weinleſe abgeleſen werden.

9. Gemiſchte Anzeigen.

1) Merkwürdige Naturerſcheinungen.

Die erſte, und zwar die minderbedeutende, iſt, daß ich gegenwärtig in meinem Hausgarten ein noch blühendes Aepfelbäumchen habe, und

die zweite, mehr bemerkenswerthe, daß die Schwalben, welche ſchon vor 14 Tagen abzogen, vorgeſtern in Menge wieder hierher zurückgekehrt ſind, ihre Neſtchen in Beſitz genommen haben, wegen Kälte und Mangel an Nahrung aber häufig auf die Erde herunterfallen.

Radolphzell, den 14. Oktober 1835.

Spachholz.

2) Außerordentliche Fruchtbarkeit.

Als Beweis von außerordentlicher Fruchtbarkeit der Reben im Jahr 1835 dürfte folgendes Beiſpiel dienen:

Der Stabhalter Michael Ruf in Darmsbach, Oberamts Pforzheim, hat im Frühjahr 1834 ein Blindholz von ſchwarzem Klävner, als eine Hausrebe, in guten Boden eingelegt; ſchon im erſten Jahre machte dieſe ungewöhnlich ſtarke Triebe, und in dieſem Jahr

Digitized by Google

hat der $1\frac{1}{2}$ Jahr alte Stock ſchon 76 Trauben getragen, welche bei ziemlicher Größe alle eine vollkommene Reife erlangt haben.

3) Großer Kirbis.

Ochſenwirth Voght in Bühl hat einen, durch ſeine Form und Gewicht von 120 Pfund ausgezeichneten Kürbis eingeſandt, welcher im Leſezimmer der Centralſtelle des landw. Vereins (Schloßſtraße Nr. 26) zur Anſicht aufgeſtellt iſt.

4) Sortiment ſchöner Rüben.

Daſelbſt findet ſich auch ein intereſſantes Sortiment Rüben aus England, gezogen von Handelsgärtner Männing in Karlsruhe, nnd darunter namentlich eine gelbe Rübe (Altringham Carotte), wovon das Stück gegen 3 Pfund wiegt.

10. Reſultate der Viehmärkte in Eichſtetten.

Am 5. Mai d. J. wurden verkauft:

3 Pferde,
120 Stück Ochſen,
101 „ Kühe,
25 „ Rinder,
mit einem Erlöſe von 15,080 fl.

Am 15. September:

16 Pferde,
233 Stück Ochſen,
94 „ Kühe,
19 „ Rinder,
mit einem Erlöſe von 23,775 fl.

Eichſtetten, den 19. September 1835.

Meier.

Landesprodukten-Durchſchnittspreiſe

im Großherzogthum Baden nach den im landwirthſchaftlichen Wochenblatte vorkommenden Fruchtmärkten.

1835. Durchſchnitt im	Weizen, das Malter.		Kernen, das Malter.		Korn, das Malter.		Gerſte, das Malter.		Dinkel, das Malter.		Hafer, das Malter.		Heu, der Centner.		Kornſtroh, à 100 Bund.		Kartoffeln, das Seſter.		Hanf, gehechelt, der Centner.		Hopfen, der Centner.		Mohnſamen, das Malter.		Reps, das Malter.		Weißmehl, das Pfund.	
	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Juli	9	38	9	51	6	20	5	34	4	8	4	40	1	22	20	45	—	11	35	29	20	45	20	39	17	27	—	5
Auguſt . . .	8	37	9	22	5	35	5	8	3	33	4	39	1	19	16	25	—	14	36	30	22	12	20	18	16	40	—	5
September .	8	16	8	46	5	35	5	6	3	14	4	4	1	19	15	11	—	11	35	47	31	15	20	10	16	34	—	5
III. Quartal	8	51	9	20	5	50	5	16	3	38	4	28	1	20	17	27	—	12	35	55	24	44	20	22	16	54	—	5

Vergleichung der Getreide-Durchſchnittspreiſe mit früheren Jahren.

III. Quartal der Jahre

	1833.	1834.	1835.
Weizen	9 fl. 44 kr.	9 fl. 28 kr.	8 fl. 51 kr.
Kernen	9 „ 46 „	9 „ 54 „	9 „ 20 „
Korn	6 „ 18 „	5 „ 54 „	5 „ 50 „
Gerſte	5 „ 23 „	5 „ 5 „	5 „ 16 „
Dinkel	3 „ 47 „	4 „ 15 „	3 „ 38 „
Hafer	4 „ 19 „	4 „ 18 „	4 „ 28 „

Digitized by Google

Landesprodukten-Preiſe.

Vom 13. bis 20. Oktober 1835.

Marktorte.	Weizen, das Malter.		Kernen, das Malter.		Korn, das Malter.		Gerſte, das Malter.		Dinkel, das Malter.		Haber, das Malter.		Heu, der Centner.		Kornſtroh, à 100 Bund.		Kartoffeln, der Seſter.		Hanf, gehechelt, der Centner.		Hopfen, der Centner.		Mohnſamen, das Malter.		Reps, das Malter.		Weißmehl, das Pfund.	
	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Conſtanz	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ueberlingen	—	—	8	—	4	40	4	12	—	—	3	21	1	—	20	—	—	6	—	—	—	—	18	45	15	—	—	8
Radolphzell	—	—	7	42	—	—	5	—	—	—	3	15	—	—	—	—	—	6	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Mößkirch	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Stockach	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Engen	—	—	7	30	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	6	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Bonndorf	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Löffingen	—	—	9	10	6	—	5	50	—	—	4	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Villingen	—	—	9	23	5	40	5	10	—	—	3	55	1	20	—	—	—	12	—	—	—	—	—	—	14	—	—	3
Rheinheim	8	23	8	28	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lörrach	—		9	48	—	—	—	—	—	—	—	—	1	30	—	—	—	—	—	—	—	—	—		—	—	—	—
Müllheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Staufen	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Freiburg	10	—	—	—	6	30	5	20	—	—	5	—	1	21	16	40	—	12	32	—	—	—	27	20	21	20	—	5
Emmending.	9	30	—	—	6	—	—	—	—	—	4	20	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	19	—	—	5
Endingen	8	50	—	—	5	40	5	20	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	38	—	—	—	—	—	—	—	—	7
Ettenheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lahr	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Wolfach	10	10	10	—	7	20	6	20	—	—	4	20	—	48	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	18	30	—	—
Gengenbach	9	18	10	—	6	—	6	12	—	—	4	42	—	—	—	—	—	15	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Offenburg	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Oppenau	—	—	10	30	—	—	5	—	—	—	—	—	1	18	10	30	—	12	45	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Oberkirch	7	45	8	45	5	45	4	30	—	—	4	30	1	12	14	—	—	—	—	—	—	—	—	—	14	—	—	—
Achern	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	12	12	—	—	12	32	—	—	—	21		17	—	—	4
Bühl	8	—	8	30	5	—	—	—	3	24	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5
Baden	—	—	9	15	5	35	—	—	3	48	4	—	—	—	—	—	—	7	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5
Gernsbach	8	—	9	—	5	48	5	—	3	30	3	40	—	—	14	30	—	12	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Raſtatt	7	40	8	24	5	20	5	10	—	—	4	—	1	24	20	—	—	8	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Karlsruhe	7	45	7	51	5	30	4	50	—	—	3	36	1	30	14	—	—	8	—	—	—	—	—	—	—	—	—	4
Pforzheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Durlach	7	15	7	21	5	—	4	20	—	—	3	6	1	20	12	—	—	6	—	—	—	—	18	—	16	—	—	5
Bruchſal	—	—	7	18	—	—	4	30	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Mannheim	7	20	—	—	5	11	4	51	3	—	3	28	1	36	15	—	—	11	—	—	25	—	—	—	—	—	—	—
Heidelberg	—	—	7	6	5	19	5	8	2	57	3	13	1	21	11	40	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Mosbach	—	—	6	20	—	—	—	—	2	55	—	—	1	—	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3
Wertheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Durchſchnitt	8	27	8	31	5	40	5	6	3	16	3	55	1	15	14	12	—	9	36	45	25	—	21	16	16	51	—	5
Heilbronn	6	47	—	—	4	31	3	53	2	57	2	42	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Mainz	6	39	—	—	5	11	4	6	2	35	3	40	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Schaffhauſen	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Druck von G. Braun.

N° 44. **1835.**

Karlsruhe 30. Oktober.

Landwirthſchaftliches Wochenblatt
für das
Großherzogthum Baden.

Herausgegeben von der Centralſtelle des landwirthſchaftlichen Vereins.

Inhalt: 1) Ueber die Anlage der Obſtkernländee. 2) Die Vorſichtsmaßregeln beim Ausreinigen von Kloaken betreffend. 3) Preisaufgaben des landw. Amtsvereins Baden fue das Jabr 1835. 4) Vertheilung von Reben an die Weinpflanzer des Mittel-Rheinkreiſes betr. 5) Generalverſammlung des landw. Amtsvereins Walldürn. 6) Mittel zur Brauchbarmachung angelaufener Wein- und Eſſigfäſſer. 7) Herbſtnachrichten 8) Reſultate der Hopfenernte von Wieſenthal, Kirrlach, Neudorf und Huttenheim. 9) Gemiſchte Anzeigen. 10) Landesproduktenpreiſe.

1. Ueber die Anlage der Obſtkernländer.

Die Zeit der Obſtreife iſt bereits eingetreten, und es dürfte daher ein Wort über die Anlage der Obſtkernländer manchem Landwirth willkommen ſeyn. Denn viele, die vielleicht Gelegenheit und Liebe zu dieſem Geſchäfte haben, beſitzen nicht die Mittel, um ſich durch den Ankauf guter Bücher über die Obſtbaumzucht (wie ſolche in Nr. 31 des landw. Wochenblattes d. J. angegeben ſind) Belehrung hierüber zu verſchaffen, und ihrer eigenen Einſicht nicht trauend, unterlaſſen ſie daher lieber die Obſtkernſaat. Die Sache iſt zwar im Allgemeinen bekannt, aber doch nur von Wenigen geübt. Gewöhnlich legt der unkundige Obſtbaumpflanzer keinen beſondern Werth auf Kernſtämme. Dem Einen iſt die Zeit zu lange, bis er aus ſelbſt geſäeten Obſtkernen Bäume erhält, und zieht deßhalb letztern, ſehr häufig verkrüppelte Wildſtämme, die man überall in Wäldern findet, vor. Der Andere glaubt vielleicht, ſolche Wildlinge, die des ſpärlichen Wuchſes wegen feſteres Holz haben, ſeyen vortheilhafter zur Anpflanzung, weil ſie durch ſtrenge Winterkälte weniger leiden. Beiderlei Rückſichten erſcheinen jedoch bei näherer Betrachtung nur von untergeordnetem Werthe. Ein altes verkümmertes Bäumchen wird, auch auf einen beſſern Platz als im Walde verſetzt, lange Zeit nur ſparſame Triebe machen. Dagegen kann ein junges Kernſtämmchen bei günſtigen Umſtänden jenes bald einholen und an gefälligem Wuchs weit übertreffen. Iſt aber auch ein Wildſtamm dauerhafter, ſo erhält er doch durch Veredlung (Pfropfen, Zweigen) an den Aeſten weicheres Holz. Erfriert nun dieſes, oder geht es ſonſt zu Grunde, was nützt alsdann der geſunde Stamm, wenn er ſchon ſtark iſt? Indeſſen bietet die Kernſaat weit erheblichere Vortheile dar. Nach den Erfahrungen gediegener Obſtbaumzüchter beſtehen dieſe in Folgendem:

„Kernſtämme wachſen ſchneller und haben „deßhalb einen ſchlankern, anſehnlichern und ge-

Digitized by Google

„ſündern Wuchs, als Wildlinge. Manche Kern„ſtämme geben faſt unverändert die Obſtſorte „ihres veredelten Mutterſtammes, und erſparen „dadurch das Pfropfen, welche Operation, „wenn ſie auch gelingt, den Baum dennoch um „einige Jahre in ſeinem Wuchſe und Ertrag „zurückbringt, im entgegengeſetzten Falle aber „kränklich macht und ſein frühes Abſterben her„beiführt. Neue Obſtſorten können durch Kern„ſaat erzielt werden, welche vielleicht für die „jedesmaligen Zwecke beſonders nützlich ſeyn „können. Auch ſollen veredelte Kernſtämme „edleres Obſt geben, als mit einem gleichen „Pfropfreis veredelte Wildſtämme.“

Dieß ſind allerdings Eigenſchaften, die dem Obſtbaumzüchter erwünſcht ſeyn müſſen, und ihn anſpornen, hierin nichts zu verſäumen, und darüber wenn auch nur Proben anzuſtellen. Hierzu recht Viele zu bewegen, iſt die Abſicht des Einſenders.

Bei Anlage eines Kernlandes iſt zuerſt auf die Lage und Beſchaffenheit des Bodens zu ſehen. Erſtere ſoll frei und warm und gegen Mittag gerichtet ſeyn. Kalte Lagen bringen durch Froſt den jungen Bäumchen leicht Schaden. Vor Allem aber muß der Platz eingezäunt ſeyn, damit die Pflanzen vor Haſen oder andern Thieren geſchützt ſind. Der Boden ſoll zart und locker, jedoch nicht zu mager ſeyn. Friſcher Dung iſt ſchädlich. Gute ausgeruhte Erde leiſtet beſſere Dienſte, wenn man den Boden verbeſſern will. Das Begießen mit Miſtjauche (Miſtlache), etliche Mal wiederholt, hat wohl auch den Vorzug, daß dadurch Würmer und Inſekten, welche gerne die Kerne verzehren, vertrieben, und ihre Bruten zerſtört werden. Kann gebauter Boden zu einer Kernſchule benützt werden, ſo bedarf es, außer eben beſchriebener Düngung, wenn dieſe überhaupt nöthig iſt, und dem Unterhacken deſſelben, keiner weitern Vorbereitung. Soll aber Grasboden oder ungebautes Land dazu verwendet werden, ſo iſt nöthig, daß man dieſen wenigſtens einen Schuh tief reute (rayole), damit der Raſen zu unterſt komme, und alle Erdſchollen rein zerſchlagen werden, die zarten Würzelchen ſich alſo um ſo eher ausbreiten, und das ſchnellere Wachsthum des Bäumchens befördern können. — Iſt der Boden gehörig vorbereitet, ſo wird eine Furche von ungefähr 2 Zoll Tiefe und 1 Schuh Breite gezogen, die Erde aber auf die Seite geworfen. In dieſe Furche ſäet man nun die Kernen, und zwar etwa ſo dick, wie Hanfſamen. Im zweiten Jahre muß man dann freilich davon ausziehen und in andere Länder verſetzen. Nachdem die Kerne eingeſtreut ſind, wird die Furche mit der vorher weggenommenen Erde wieder eben gemacht, eine neue Furche darneben gezogen, geſäet und 2 Zoll mit Erde zugedeckt, wie die vorige, und ſo fortgefahren, bis der ganze Platz eingeſäet iſt. Zum Schutze gegen Vögel u. dgl. bedecke man das Land dick mit Moos oder ganz leichtem Strohdung. Dieſe Decke ſchützt das Land gegen Austrocknung und erhält es locker, ſo daß die Keime leichter durchdringen können. Etwas mehr Mühe erfordert es, Kerne von jeder Obſtſorte beſonders zu ſammeln, ſäen und mit Namen zu bezeichnen. Doch würde ſich dieſe Mühe wohl lohnen, da viele Obſtſorten, aus eigenen Kernen gezogen, auf Stämmen beſſer gedeihen und ſchönere Früchte bringen ſollen, als auf andern. Die einfachſte Art, Kernſtämme zu ziehen, geſchieht durch Träber (Treſter), ohne die Kerne abzuſondern. In Weinbergen werden ſie zwar häufig ausgeſtreut, ohne bedeckt zu werden, und doch kommen junge Bäumchen genug zum Vorſchein. Immerhin iſt es aber ſicherer, wenn eine dünne Erdlage darauf kömmt. Die beſte Zeit zum Säen der Obſtkerne iſt in den Monaten September, Oktober und November. Auch den Winter über darf es geſchehen, wenn der Boden offen und nicht zu naß iſt. Für die Frühlingszeit bleibt es nicht ſo rathſam, weil während dieſer der Boden eher austrocknet. Noch iſt darauf beſonders zu ſehen, daß die Kerne nur von ganz reifem Obſt genommen werden, denn ohne dieſe Vorſicht iſt auf keinen ſichern Erfolg zu rechnen.

Möchten durch dieſe kurze Anweiſung recht viele Landwirthe zur Obſtkernſaat ermuntert werden. Denn daß man der fortwährenden Nachzucht von Obſtbäumen nicht genug Aufmerkſamkeit ſchenken könne, lehrt leider wieder der verfloſſene Sommer. Wie manchen jungen

Digitized by Google

Baum hat die Trockenheit in der beſten Zeit ſeines Wachsthums entblättert, und dadurch die Ausſicht auf ſeine Früchte für immer geraubt! Wohl dem, der aus kluger Vorſicht ſchon einen Nachkömmling bereit hat, welcher die Stelle des Abgeſtorbenen einnehmen kann. Sind auch ſolche dürre Jahre ſelten, ſo darf der Obſtbaumpflanzer doch in der Nachzucht junger Bäume nicht läſſig werden, denn allerlei Ungemach kann ſeine Zöglinge treffen. Ein einziger kalter Winter vermag oft große Zerſtörung unter den Bäumen anzurichten, und wer alsdann erſt Kerne ſäen wollte, würde wohl zu ſpät Hand ans Werk legen.

Ein Freund der Obſtbaumzucht und Mitglied des landw. Vereins.

2. Die Vorſichtsmaßregeln beim Ausreinigen von Kloaken betr.

Es ſind kurzlich in E. bei dem Ausſchöpfen einer Abtrittsgrube drei Menſchen durch Kloakenluſt ums Leben, auch drei andere in nahe Todesgefahr gekommen, und es hat ſich bei dieſer Gelegenheit gezeigt, daß die Leute größtentheils nicht einmal wiſſen, daß hier Gefahr und noch viel weniger, welcher Natur ſie iſt. Es iſt daher vielleicht nicht ganz ohne Nutzen, einiges hierüber bekannt zu machen.

Es können ſich in den Kloaken mehrerlei ſehr verſchiedene Luftarten bilden, die ſich durch ihre äußere Kennzeichen, die Grade ihrer Gefährlichkeit von einander unterſcheiden. Schon der verſchiedene Geruch der Abtritte, ſtechend, ſchwefelig, moderähnlich ꝛc., läßt dieß erwarten. Einige dieſer Gasarten verbreiten ringsum einen unerträglichen Geſtank, bei anderen iſt in einiger Entfernung, bisweilen ſelbſt am Rande der Grube, gar keiner bemerkbar. Einige bringen ſogleich Enge und Zuſammenſchnüren auf der Bruſt hervor, andere gar nichts der Art, wirken aber dafür etwas reizend auf die Augen, und letzterer Art war die Luft, die jenes Unglück verurſachte; bei manchen findet auch Beides zugleich Statt. — Einige tödten durch Erſticken, andere durch Betäubung, andere ſogar langſam durch anſteckende Krankheit, womit ſie den Arbeiter befallen, wie dieß in Paris öfter vorkam. — In den einen erliſcht bald die Flamme, in den anderen brennt ſie, wie es auch dort der Fall war, fort und gerade dieß iſt die gefährlichſte tückiſchſte Art von mephitiſcher Luft. — In manchen Gruben bricht gleich bei dem Eröffnen derſelben ein erſtickender Dampf heraus, in anderen entwickelt ſich die gefährliche Luft erſt, wenn ſie ſchon zum Theil oder faſt ganz ausgeleert iſt. Selbſt ein Paar Tage nach dem Ausleeren erſtickten noch Menſchen in ſolchen Gruben. — Alle dieſe ſind aus der Erfahrung genommene Sätze. Im angeführten Fall hatten die Arbeiter einen ziemlichen Theil der Grube ohne alle Beſchwerde ausgeleert. Es zeigte ſich keine Spur von Beengung, und als einer der Arbeiter betäubt in die Grube ſtürzte, und herausgezogen zum zweitenmal hinabſtürzte, hatten die übrigen noch gar keine Ahnung davon, daß dieß nur in Folge einer ſchädlichen Luft ſeyn könne. Sie hielten es für Ungeſchicklichkeit, vielleicht für Trunkenheit. So ergriff die Betäubung einen nach dem andern, ohne daß er nur wußte, daß er in Gefahr ſchwebe. (Dieß wenigſtens nach der Erzählung eines der 6 Arbeiter). Die Art von tödtlichem Gas, die ſich in der Grube entwickelt hatte, war gerade die gefährlichſte. Sie entwickelte ſich nur allmählig, ſie verrieth ſich nicht durch beengende Wirkung auf der Bruſt, Lichter brannten in ihr, und ganz ohne Vorgefühl trat die tödtliche Betäubung ein. Dieſes Gas, Hydrothion-Ammoniak, läßt ſich etwa noch am leichteſten durch ſeine reizende Wirkung auf die Augen erkennen, doch iſt auch dieß Kennzeichen trüglich. Man wird aus dem Geſagten ſehen, wie viele Vorſicht nothwendig iſt. Man glaubte ziemlich allgemein, daß, ſo lange ein Licht brenne, auch keine Gefahr da ſey. Dieß iſt ein ſehr gefährlicher Irrthum, der ſich auch an anderen Orten ſchon hart beſtrafte. Man glaubte, wo kein arger Geruch ſey, ſey keine Gefahr; auch dieß iſt falſch. Man glaubte durch Hineinwerfen brennender Stoffe, Stroh ꝛc., oder durch gebrannten Kalk die Luft zu verbeſſern. In manchen Fällen bringt Erſteres, z. B. da,

wo kein vermehrter Luftzug dadurch entſteht, oft nur das Entgegengeſetzte hervor. Das zweite iſt wenigſtens ohne Nutzen. Es wird demnach nicht ganz leicht ſeyn, die Gefährlichkeit einer Kloakenluft vorher zu erkennen. Das ſicherſte Mittel, das ich etwa vorzuſchlagen wüßte, iſt dieß, daß man ein lebendes Thier, etwa eine Katze, in einen Korb gebunden, vorher hinablaſſe und eine Zeitlang unten halte; daß man es auch während des Arbeitens immer zunächſt an der Grube und möglichſt tief ſtehen laſſe, um Acht zu geben, wie es ſich fortwährend befindet. Als Verbeſſerungsmittel ſolcher Luft haben wir dagegen ein ſehr ſicheres im Chlorkalk, wovon ein Paar Pfunde am beſten in einer Gießkanne voll Waſſer verrührt durch den Seiher der Kanne allmählig hinabgegoſſen werde, bis die Luft unſchädlich iſt, oder bis einiger Bleichwaſſergeruch vorherrſcht, und wovon man dann einiges bei der Hand behält, um es bei erneuerter gefährlicher Ausdünſtung immer wieder anzuwenden. Es zerſtört alle Arten gefährlicher Kloakengaſe ſicher. Da aber, wenn einige Jahre lang kein Unglück geſchehen iſt, manchem Hausvater die obgleich nicht große Ausgabe für Chlorkalk übertriebene Vorſicht ſcheinen wird, mag es wohl, außer bei ſehr ungünſtig gebauten Kloaken oder Dunggruben (denn auch bei letztern kam ſchon das gleiche Unglück vor), das einfachſte Mittel ſeyn, daß jeder Arbeiter ſich einen Strick feſt umgürte, und daß zum geſetzlich nothwendigen Apparat eines ſolchen Geſchäfts ein Paar Haken gezählt werden, an denen man den Verunglückten herausziehen kann, ohne ſelbſt ſich zu tief in die oft nur ganz unten ſchwebende tödliche Luft einzutauchen, dieß beſonders, weil die Erfahrung bisher gelehrt hat, daß ein Verunglückter gewöhnlich noch mehrere, die retten wollten, mit in ſein Unglück hineingezogen hat*). **Dr. R.**

*) Oeffentliche Blätter theilten kürzlich nachſtehenden Verſuch mit, durch welchen es bei der Ausbeſſerung eines, bis auf den Waſſerkanal 60 Fuß tiefen Brunnens gelang, die darin befindliche mephitiſche Luft (Stickluft) zu entfernen, um die Arbeit bewerkſtelligen zu können. Nachdem man ſich anderthalb Tage lang vergeblich bemüht hatte, die Stickluft durch brennende Späne oder durch die Entzündung von Schießpulver zu vertreiben, wurden etwa 180 Quart beinahe kochendes Waſſer mit einem Male in den Brunnen gegoſſen. Dieß hatte die Wirkung, daß ſich ſofort undurchſichtige Dämpfe entwickelten und 15 bis 20 Minuten lang emporſtiegen, wonach die Stickluft aus dem Brunnen gänzlich entfernt ward, da unmittelbar nach dem Verſchwinden dieſer Dämpfe die Arbeiter ohne alle Beſchwerden bis zum Waſſerſpiegel hinabſteigen und ihre Arbeit verrichten konnten; auch blieb ein gleichzeitig heruntergelaſſenes Licht brennen.

(Aus dem ſchwäb. Merkur.)

3. Preisaufgaben des landw. Amtsvereins Baden für das Jahr 1835.

Von dem landw. Vereine des Großh. Bezirksamts Baden werden hiermit folgende, aus der Staatsdotation bezogene landw. Prämien für das laufende Jahr ausgeſetzt:

A. Für denjenigen Angehörigen des Amtsbezirks, welcher ſich im Laufe des Jahres am rühmlichſten in landwirthſchaftlicher Hinſicht ausgezeichnet hat,

eine große ſilberne Medaille.

B. Zur Verbeſſerung der Rindviehzucht:

1) für den ſchönſten Rindfaſel von 3—4 Jahren,

2) für die ſchönſte Kuh von 4—6 Jahren,

3) für das ſchönſte Rind von 1½—2 Jahren,

drei ſilberne Medaillen,

unter der ausdrücklichen Bedingung, daß der Preisbewerber das Vieh entweder ſelbſt gezogen, oder ſchon zwei Jahre hindurch in ſeinem Stalle gehabt habe.

C. Zur Hebung der Pferdezucht:

für das ſchönſte ſelbſt gezogene, dreijährige, noch ungebrauchte Fohlen, ohne Unterſchied des Geſchlechts,

eine ſilberne Medaille.

D. Zur Verbeſſerung des Weinbaues, und zwar;

für die zweckmäßigſte neue Rebanlage, in Bezug auf Satz und Lage,

eine ſilberne Medaille.

Die Bewerber um dieſe Preiſe haben ſich längſtens bis zum 12. November d. J. bei dem

Digitized by Google

unterzeichneten Vorſtande ſchriftlich zu melden, auch müſſen bei den für die Rind- und Pferdezucht beſtimmten vier Preiſen ortsgerichtliche, amtlich legaliſirte Zeugniſſe darüber vorgelegt werden, daß die dabei gemachten Bedingungen erfüllt ſind.

Baden, den 17. Oktober 1835.

Der Vorſtand des landw. Amtsvereins:

Theobald.

4. Vertheilung von Reben an die Weinpflanzer des Mittel-Rheinkreiſes betr.

Dem unterm 1. April d. J. (ſiehe landw. Wochenblatt vom 17. April Nr. 16) erlaſſenen Aufruf an die Weinpflanzer des Mittel-Rheinkreiſes, in Betreff der unentgeldlichen Vertheilung von Reben im kommenden Frühjahre, fügen wir hier noch die Bemerkung bei, daß die dießfallſigen Anmeldungen in denjenigen Amtsbezirken, wo ſich inzwiſchen landw. Amtsvereine gebildet haben, dieſen innerhalb der in jenem Aufruf anberaumten Friſt, andernfalls aber hierher einzureichen ſind.

Karlsruhe, den 21. Oktober 1835.

Die Direktion:

Frhr. v. Ellrichshauſen.

vdt. E. Zeller.

5. General-Verſammlung des landw. Amtsvereins Walldürn.

Dieſer Verein, welcher aus 48 Mitgliedern beſteht, hat den 11. Oktober ſeine erſte Generalverſammlung gehalten.

Nachdem der Vorſtand deſſelben, Dr. Wenneis, über den Zweck der Verſammlung und den Nutzen, welchen die landw. Vereine durch gemeinſchaftliches und eifriges Zuſammenwirken gewähren können, geſprochen, wurden folgende Preiſe, welche die Unter-Rheinkreisabtheilung in Wertheim zuerkannt hatte, feierlich vertheilt:

1) dem Lehrer Fink von Hombach wegen ſeiner Verdienſte um die Baumzucht
zwei Dukaten;

2) Der Eva Bernard von Hardheim wegen 24jähriger treuen Dienſte bei einem und demſelben Landwirthe,
zwei Dukaten.

Die Verſammlung beſprach ſich hierauf

1) über die Einführung, d. h. Kreuzung der engliſchen (Leiceſterſchen) Schafe mit Landſchafen;
2) über Verſuche in der Seidenzucht;
3) über die Vermehrung und Verbeſſerung des Viehfutters;
4) über den Uebelſtand, daß viele Perſonen mehr Vieh halten, als ſie zu ernähren im Stande ſind, wodurch häufig Felddiebſtähle ſtattfinden.
5) über die beſtehende ſchlechte Feldpolizei und Einführung einer beſſern, nöthigenfalls auf Vereinskoſten.

Endlich wurden die Vereinsglieder aufgefordert, ihre weitern Anſichten und Vorſchläge dem Vorſtande ſchriftlich einzuſenden.

6. Mittel zur Brauchbarmachung angelaufener Wein- und Eſſigfäſſer.

Auf ein Faß von 16 bis 20 Ohm nimmt man eine halbe Gölte voll ungelöſchten Kalk, bringt dieſen in das Faß, gießt dann ſo viel Waſſer daran, als zu ſeiner Auflöſung nöthig iſt, macht aber Thüre und Spunden feſt zu, bis der Kalk abgelöſcht iſt, welche Operation indeſſen gewöhnlich den Spunden hinausſchlägt. Nach Entfernung des Kalkbreies bürſtet man dann das Faß mit Weingeiſt inwendig ſtark aus, bringt etwa einen halben Schoppen Weingeiſt in daſſelbe, zündet dieſen mit Papier an, wodurch das ganze Faß, welches feſt zugeſchloſſen werden muß, angebrannt wird. Gewöhnlich geſchieht es, daß auch hierbei der Spund hinausgetrieben wird, er muß daher wieder aufgeſetzt werden. Verfährt man auf dieſe Weiſe, ſo wird das Faß zur Aufnahme neuen Weines ganz rein ſchmeckend und brauchbar ſeyn.

Digitized by Google

7. Herbſtnachrichten.

Nr. 1.

Lahr, den 20. Oktober 1835. In hieſigem Oberamte hat die Weinleſe allgemein am 14. Oktober begonnen, und über das Gewicht des Weines ſind folgende Aufnahmen gemacht worden:

Stadt Lahr. Gemiſchter weißer Wein, beſtehend aus Gutedeln, Elblingen, Räuſchlingen, ſchwarzen Clävnern, 60—71 Grad; ſchwarze Clävner, Ruländer und Gutedel, von Fabrikant Schott, 75 Gr.; Ruländer, von Chriſtian Wäldin, 80 Gr.; Ruländer, von Freifrau v. Lotzbeck, 78 Grad; Ruländer, ſchwarze und weiße Clävner, Gutedel von verſchiedenen Lagen, 72—75 Gr.

Mietersheim. Rother Wein aus ſchwarzen Clävnern 75—80 Gr.; weißer Wein von Gutedeln, Elblingen, Räuſchlingen, 65—70 Grad.

Frieſenheim. Rother Wein von ſchwarzen Clävnern 75 Gr.; weißer Wein aus Gutedeln, Elblingen und Räuſchlingen, 76 Gr.; Ruländer Wein 76 Gr.

Oberweyer. Ruländer 79 Gr.

Heiligenzell. Weißer Wein aus Klingenberger 83 Gr.

Dinglingen. Rother Wein aus ſchwarzen Clävnern 74—79 Gr.; weißer Wein aus gemiſchten Sorten 60—70 Gr.

Hugsweyer. Weiße, mit ſchwarzen Clävnern gemiſchte Sorten 74 Gr.; dieſelben gemiſcht 63—72 Gr.

Im Allgemeinen iſt hier noch zu bemerken, daß die Weine von Gutedeln, auf die man in hieſiger Gegend ſo viel hält, am wenigſten gewogen haben, wie z. B. der Wein aus einem 3 Morgen großen Weinberg mit Gutedeln, der Freifrau v. Lotzbeck gehörig, nur 61 Gr. wog. Bemerkenswerth iſt ferner, daß die noch während des Thaues in der Morgenſtunde geleſenen Weine 5—6 Grade weniger als die vom Nachmittag gewogen haben.

Durlach, den 20. Oktober. Hinſichtlich der Quantität fällt der Herbſt ſehr gut aus. In Bezug auf die Qualität ſtellt ſich das Reſultat von den bereits geleſenen Weinbergen im Gewicht nach der Oechsleſchen Wage wie folgt heraus:

Rießling mit etwas Sylvaner vermiſcht 85 Gr., gemiſchte weiße Weine 77 Gr., gemiſchte mit rothen und weißen Trauben 70 Gr., rothe von ſogenannten Huttlern (Trollinger) 66 Gr.

Erſingen, Amts Pforzheim. Nach eingegangener Nachricht wurde zu Erſingen in einer Gemeindeverſammlung einſtimmig beſchloſſen, daß die allgemeine Weinleſe dorten am 27. d. M. beginne, eine Ausleſe der beſſern Trauben vorgenommen, und die faulen und unreifen Trauben beſonders eingeſammelt werden ſollen.

Unteröwisheim, den 21. Oktober. Die Weinleſe begann hier am 15. d. M. und war am 19. beendigt. Die Quantität iſt dieſes Jahr hier um ein Drittel ſtärker als voriges Jahr, jedoch kann das Quantum im Augenblick nicht beſtimmt angegeben werden. Die Qualität iſt gut; die Süßgrade ſind nach der Traubenſorte und nach der Oechsleſchen Wage folgende:

Weißer Moſt von Elbling 65 Gr., Melange von Elbling, Huttler, Rießling ꝛc. 70 Gr., Ruländer 85 Gr., Rießling aus dem Weinberge des Kaufmanns Klauſing mit Bockſchnitt 95 Grad.

Verkäufe ſind bereits gemacht worden, und zwar:

dickrother (Huttler) zu 95—100 fl. pr. Fuder, und 2 fl. 42 kr. bis 8 fl. 6 kr. mit in den Kauf, ſtarkrother zu 80—85 fl. pr. Fuder, weißer zu 60—70 fl. pr. Fuder; geht ziemlich ab und meiſtens nach Wurtemberg.

Radolphzell, den 21. Oktober. Hier wurde am 8. d. M. die Weinleſe angefangen, und obgleich die Witterung ſehr ungünſtig war, am 15. vollendet.

Wein gibt es in Menge, obwohl die Trauben theils durch den Sturm und die im vorigen Monat erfolgte und bisher fortgeſetzte naſſe Witterung ſo gelitten haben, daß ein großer Theil davon in kürzeſter Zeit gänzlich faulte.

Digitized by Google

Waren auch die Trauben hinſichtlich der Zeitigung wegen der geſtörten Blüthe derſelben ſehr ungleich, ſo hofft man doch einen nicht ganz geringen Wein, wenigſtens einen beſſern, als jenen von 1833, zu bekommen, mehr aber jedoch als 60 bis 75 Grad hat der Süßmoſt, nach der Oechsleſchen Wage, nicht gewogen, und der Erlös davon iſt für das Geſonderte dem vom letzten Jahre gleich, indem man für dieſen 2 fl. 12 kr. bis 2 fl. 42 kr. pr. Meß, oder 88 bis 108 fl. für das Fuder, für den geringern aber 60 fl. und noch weniger bis jetzt bezahlte. Groß iſt indeſſen das verkaufte Quantum noch nicht.

Radolphzell, den 24. Okt. 1835. Die Weinleſe im hieſigen Domänen-Verwaltungsbezirke nahm ihren Anfang in einigen Orten am 8., in den meiſten aber erſt am 14., und zu Rielaſingen, Orſingen und Gailingen erſt am 15. und 16. d. M.

In den erſten Orten hatte die Fäulniß, beſonders der weißen Trauben, ſehr überhand genommen, was als Urſache der ſo frühzeitigen Weinleſe anzuſehen iſt.

Der neue Wein wiegt nach der Oechsleſchen Probe, und zwar:

der weiße Moſt 50—60 Gr., der gemiſchte 55—63 Gr., der rothe 60—78 Gr.,

je nachdem die Trauben geſund oder faul, früh oder ſpät, naß oder trocken geleſen wurden. Der Preis iſt 6, 8, 9, 10 bis 13 fl. pr. Ohm.

In Gailingen, Orſingen und Rielaſingen ſoll der größte Aufkauf ſeyn.

Hier in Radolphzell und dem ſogenannten Höri iſt noch ſehr viel neuer Wein, und zwar auch von guter Qualität zu verkaufen.

8. Reſultate der Hopfenernte von Wieſenthal, Kirrlach, Neudorf und Huttenheim.

Die dießjährige Hopfenernte iſt in Quantität keineswegs ſo ausgefallen, daß ſie die Hoffnungen der Landwirthe vollkommen befriedigt hat. Indeſſen wurden doch in den vier obenerwähnten Orten zuſammen 495 Centner gewonnen, und hiervon der Centner anfänglich um 16 fl., dann 20, 25, 30, und in Huttenheim ſogar um 43 fl. verkauft. Nehmen wir nun den Centner im Durchſchnittspreiſe zu 25 fl., ſo ergibt ſich für jene vier Orte eine Summe von 12,375 fl. Was die Güte des Hopfens betrifft, ſo wird ſchwerlich ein anderes Jahr in dieſer Hinſicht dem heurigen vorzuziehen ſeyn.

Ueber die verkäuflichen Vorräthe iſt folgende Aufnahme gemacht worden:

Es ſind noch unverkauft, zu

Wieſenthal von erzeugten	209 Ctnrn.	173 Cntr.
Kirlach	200 „	50 „
Neudorf	25 „	13 „
Huttenheim	61 „	11 „

Endlich bemerke ich, daß als höchſter Preis

in Wieſenthal und Neudorf . . .	30 fl.
Kirlach	33 fl.
und in Huttenheim	43 fl.

pr. Centner erlöst worden ſind.

Wieſenthal, den 18. Oktober 1835.

Geißler, Lehrer.

9. Gemiſchte Anzeigen.

(Von dem praktiſchen Arzte Schilling in Grießen, Amts Jeſtetten, eingeſandt)

Die Aufbewahrung des Brodes betreffend.

In Nr. 4 des dießjährigen l. Wochenblattes leſen wir, wie das Brod vor dem Austrocknen und vor Schimmel geſchützt werden kann, und daß die Redaktion deſſelben wünſcht, es möchten etwa angeſtellte Verſuche hierüber mitgetheilt werden. Hierauf kann ich nun verſichern, daß das dort angegebene Verfahren ſchon ſeit langer Zeit bei manchen Familien hieſiger Gegend als längſt bewährt im Gebrauche iſt.

(Fortſetzung folgt.)

Digitized by Google

Landesprodukten-Preiſe.

Vom 20. bis 27. Oktober 1835.

Marktorte.	Weizen, das Malter.		Kernen, das Malter.		Korn, das Malter.		Gerſte, das Malter.		Dinkel, das Malter.		Haber, das Malter.		Heu, der Centner.		Kornſtroh, à 100 Bund.		Kartoffeln, der Seſter.		Hanf, gehechelt, der Centner.		Hopfen, der Centner.		Mohnſamen, das Malter.		Reps, das Malter.		Weißmehl, das Pfund.	
	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Conſtanz .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ueberlingen	—	—	7	26	4	45	5	27	—	—	3	10	1	—	19	—	—	6	—	—	—	—	18	—	15	—	—	8
Radolphzell	—	—	7	39	4	35	5	—	—	—	3	50	—	—	24	—	—	6	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Möskirch .	—	—	7	10	5	—	4	20	3	—	3	10	1	24	13	20	—	6	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Stockach .	—	—	7	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	16	—	—	6	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Engen . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Bonndorf .	—	—	8	40	6	30	6	20	—	—	4	20	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Löffingen .	—	—	9	10	6	—	5	40	—	—	4	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Villingen .	—	—	9	13	6	30	5	10	—	—	3	54	1	20	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	14	—	—	4
Rheinheim	8	58	8	43	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lörrach .	—	—	10	10	—	—	—	—	—	—	—	—	1	30	—	—	—	12	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Müllheim .	9	30	—	—	6	—	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Staufen .	9	50	—	—	6	10	5	20	—	—	4	30	1	30	30	—	—	12	45	—	—	—	20	—	18	—	—	4
Freiburg .	10	20	—	—	6	30	5	20	—	—	5	—	1	21	16	40	—	12	30	—	—	—	27	20	21	20	—	4
Emmending	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Endingen .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ettenheim	9	20	10	10	5	30	5	10	—	—	4	20	2	12	30	—	—	12	44	—	—	—	22	—	20	—	—	—
Lahr . .	9	16	9	43	5	55	5	37	—	—	4	20	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Wolfach .	10	20	10	—	7	20	6	20	—	—	4	20	—	48	—	—	—	12	—	—	—	—	—	—	18	30	—	—
Gengenbach	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Offenburg	8	41	9	3	5	42	5	40	—	—	4	27	1	36	15	—	—	20	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Oppenau .	10	—	10	30	—	—	6	—	—	—	5	—	1	18	—	—	—	12	45	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Oberkirch .	7	45	8	45	5	45	4	30	—	—	4	15	—	—	14	—	—	14	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Achern . .	—	—	9	—	5	12	5	—	3	30	3	54	1	12	12	—	—	12	32	—	—	—	20	—	17	—	—	4
Bühl . .	7	30	8	30	4	50	—	—	3	24	4	—	1	30	18	—	—	12	40	—	—	—	—	—	—	—	—	5
Baden . .	—	—	9	—	5	30	5	20	3	40	4	20	—	—	15	—	—	7	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5
Gernsbach	8	—	9	—	5	50	5	10	3	35	3	48	1	30	14	—	—	12	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Raſtatt . .	7	30	8	24	5	30	5	10	—	—	4	10	1	30	20	—	—	7	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Karlsruhe	7	4[illegible]	7	51	5	30	4	40	—	—	3	36	1	30	11	15	—	8	—	—	—	—	—	—	—	—	—	4
Pforzheim	—	—	8	32	—	—	5	—	—	—	3	6	1	—	—		—	6	—	—	48	—	18	30	18	—	—	—
Durlach .	7	30	7	43	4	50	4	20	—	—	3	19	1	24	12	—	—	6	—	—	—	—	18	—	16	—	—	5
Bruchſal .	—	—	7	20	—	—	4	48	—	—	—	—	1	20	—	—	—		—	—	28	—	20	—	20	—	—	—
Mannheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Heidelberg	7	—	7	16	5	20	4	59	2	59	2	56	1	18	11	40	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Mosbach .	—	—	6	54	—	—	—	—	2	54	—	—	1	30	10	—	—	6	—	—	—	—	20	—	—	—	—	3
Wertheim .	—	—	—	—	4	37	—	—	2	37	3	9	—	—	—	—	—	13	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Durchſchnitt	8	42	8	34	5	37	5	13	3	12	3	58	1	21	16	43	—	10	39	20	38	—	20	25	17	47	—	5
Heilbronn .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Mainz . .	6	58	—	—	5	13	4	14	2	34	3	48	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Schaffhauſen		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Druck von G. Braun.

Digitized by Google

N: 45. 1835.

Karlsruhe 6. November.

Landwirthſchaftliches Wochenblatt

für das Grossherzogthum Baden.

Herausgegeben von der Centralſtelle des landwirthſchaftlichen Vereins.

Inhalt: 1) Etwas über das Faulen der Trauben. 2) Trauriges Ende zweier Pferde, als warnendes Beiſpiel. 3) Herbſtnachrichten. 4) Herbſtnachrichten vom Auslande. 5) Landesproduktenpreiſe.

1. Etwas über das Faulen der Trauben.

Ich kann nicht umhin, dem weinbauenden Publikum eine briefliche Nachricht des Hrn. Obervogt Lindemann in Neckargemünd mitzutheilen, welche ein intereſſanter Beleg für die Nützlichkeit des Faulwerdens der Trauben, beſonders bei den Rieſslingen, iſt.

Herr Obervogt Lindemann hat nämlich vor 5 Jahren in Mauer, das in ſeinem Amtsbezirke liegt, mit noch Einigen an einer bisher unkultivirten, aber für den Weinbau ſehr günſtigen Stelle, eine Anpflanzung von Rieſslingen gemacht, und dieſelbe bisher nach Bockſchnitt behandelt. Sein Nachbar, der dortige Förſter, hat dieſelbe Pflanzung gemacht, iſt aber vom Bockſchnitt abgegangen, und hat ſeine Reben auf offenen Rahmen gezogen, wobei jedem Stocke drei lange Ruthen angeſchnitten werden. Durch dieſe Erziehung hat der Nachbar Förſter mehr Wein gewonnen, allein der Unterſchied in der Qualität iſt wirklich auffallend. Bei der Leſe, die am 19. u. 20. Oktober d. J. vorgenommen wurde, waren die Trauben des Hrn. Obervogts faſt ganz faul, während die des Nachbars noch alle ganz geſund waren. Nach Angabe des Hrn. Obervogts wog der Moſt aus ſeinem Bockwingert 88 Gr., und der des Nachbars 71 Gr.; eine mächtige Differenz!

Wir ſehen alſo daraus, daß bei den Rieſslingen das Faulwerden gleichſam Bedingniß iſt, um dem Weine den höchſtmöglichen Grad der Vervollkommnung geben zu können.

Daher muß unſer bisheriger Begriff über die eigentliche Reife der Trauben fallen, und wir müſſen künftighin einen andern Reifegrad für die Trauben annehmen, als den der Genießbarkeit, wo wir die Trauben blos nach ihrem mehr oder weniger ſüßen Geſchmacke beurtheilten, und darnach die Leſe beſtimmten. Wir müſſen alſo künftighin den Reifegrad zur Leſe in der Art beſtimmen, „daß, ſo lange die Traube noch angenehm zum Verſpeiſen iſt, ſie den eigentlichen Grad der Weinreife noch nicht erreicht habe, und erſt dann, wenn ſie in einen gleichſam ungenießbaren Zuſtand übergehet, die höchſte Veredlung erlangt

hat.“ Dieß iſt aber beſonders auf die beſſeren Rebſorten anwendbar; die ſchlechten, die nur in die kranke Fäulniß übergehen, ſind hierher nicht zu zählen, ſie gehören ohnehin nicht in einen guten Weinberg.

Aus dem oben angeführten Beiſpiele ſehen wir ferner, daß man den Rießling nur auf kurze Reben, auf ſogenannte Zapfen ſchneiden ſoll, wenn man guten Wein haben will. Zwar trägt er mehr, wenn man ihm mehr Holz anſchneidet; allein, was gibt er auch dann für einen Wein? Er reift gewöhnlich ſehr ungleich, und dieſe halbreifen Trauben machen das Beſte ſauer. Denn der Stock hat oft nicht Kraft genug, das, was man ihm als zuviel zumuthet, gehörig auszubilden; die Traube kann ſich nicht ſo vollkommen entwickeln, und die Folge iſt ein unvollkommenes Produkt; bei dem niederen Schnitte hingegen ſind die Trauben dem Boden näher, ſie empfangen die durch die Sonne am Boden gebildete Wärme, welche beſonders auf die Zuckerbildung den wohlthätigſten Einfluß hat, und werden früher reif. Deßhalb kann ich mich auch nie darüber freuen, wenn ſich Jemand brüſtet, er habe dieſe oder jene außerordentliche Menge Wein gewonnen; ſolche überladene Weinberge werden nie ein gutes Produkt liefern, das ſich am Stocke ſelten gehörig ausbilden kann; denn es iſt Erfahrungsſache, daß Qualität und Quantität nie mit einander harmoniren, und daß da, wo der beſte Wein wächſt, der Ertrag immer geringer iſt, als in den geringen Lagen, die gewöhnlich mehr Wein liefern.

Wiesloch, den 31. Oktober 1835.

Bronner.

---

2. Trauriges Ende zweier Pferde, als warnendes Beiſpiel.

Folgendes iſt ein Beitrag zum Exempel, woran ſich ein rechtſchaffener Fuhrmann merken kann, wie man es nicht machen ſoll. Es machen's zwar viele ſo, oder wenigſtens auf ähnliche Weiſe, obgleich man das Verfahren von keiner Menſchenſeele noch hat loben hören, denn der Gerechte erbarmt ſich ſeines Viehes, und nur was recht iſt, lobt man; das Andere iſt vom Uebel. Der Gerechte legt ſich nicht ſchlafend auf den Wagen, wenn er leer nach Hauſe fährt, noch weniger, wenn zwar der Wagen mit den Pferden leer, er ſelber aber voll und betrunken iſt, der Gerechte läßt ſeine Pferde nicht Stunden lang vor dem Wirthshaus im Regen und Froſt ſtehen, während er drinnen ſich durch Wein erhitzt, der Gerechte ſucht ſein verlorenes Schaf, ſeinen verlorenen Ochſen und ſeine verlorenen Pferde ſo lange, bis er ſie findet, — kurz der Gerechte iſt nicht nur ein Freund der Menſchen, ſondern auch der Thiere, abſonderlich derjenigen, ſo ihm von großem Nutzen ſind.

Ein Fuhrmann aus Ettlingen kehrte vor bald 4 Wochen von einer nach Neuburg zum dortigen Rheinuferbauweſen gemachten Steinlieferung mit dem leeren Wagen Abends nach Hauſe zurück, wobei er das Vorderpferd am hintern Theile des Wagens feſtband, ſich ſelbſt aber auf den letztern legte. Die Reiſe ging ſo eine Stunde lang durch den inzwiſchen erreichten Hardwald fort, wobei der Fuhrmann in Schlaf verſank, von dem er jedoch bald wieder, in Folge des Wieherns eines Pferdes erwachte. Und ſiehe da! War es, daß der hinten angebundene Gaul ſich in ſeiner Ehre gekränkt fühlte, weil er nicht mehr voraus traben durfte, oder war es, daß er keinen hartherzigen Herrn ferner zum Gebieter haben mochte, — es hatte ſich losgeriſſen und war davon gelaufen.

Der Fuhrmann wollte aber doch ſein Recht behaupten, und indem er auf die Beifangung des einen Pferdes ausging, glaubte er die andern mit dem Wagen ihrem Schickſale überlaſſen zu können, da ihnen ja der Weg zur Heimath gut bekannt war, und er ſie alſo dort, wenn ſie anders nicht von ſelbſt ſtehen bleiben würden, zu treffen hoffte.

Es gelang ihm auch wirklich das entronnene Pferd wieder einzuholen, mit dem er nach einem Zeitverluſt von etwa ½ Stunde zu Hauſe ankam. Aber hatte er das eine Pferd wieder gefangen, ſo waren jetzt die beiden andern ver-

Digitized by Google

ſchwunden, und wollten trotz allem Warten immer und immer nicht nach Hauſe kommen.

Er glaubte ſich nun den Vorfall zunächſt für nichts Anders als das Werk ſchlauer Diebe erklären zu müſſen, die das Losbinden des hintern Pferdes blos benützt hätten, um ſich während ſeiner Wiederbeifangung um ſo leichter in Beſitz des verlaſſenen Theiles ſetzen zu können. Dabei wähnte er um ſo eher wieder zu ſeinem Eigenthum zu gelangen, und ſich daher die Mühe der Aufſuchung deſſelben erſparen zu dürfen, als ein Diebſtahl von ſo origineller Art nicht leicht unentdeckt bliebe. Allein er hat ſich in dieſer Hoffnung je länger je mehr getäuſcht, und entſchloß ſich daher, jedoch erſt nach dem fünften Tage, die Mitwirkung der Behörde zu Herbeiſchaffung ſeines Verluſtes nachzuſuchen.

Obgleich nun dieſe die geeigneten Maßregeln zu treffen nicht verſäumte, ſo gingen doch mehr als 14 Tage darüber hin, ohne daß auch nur die geringſte Spur über das Schickſal der Pferde aufzufinden war, bis endlich ein Knabe aus dem Orte Bruchhauſen ſie zufällig im dortigen Walde traf, in deſſen Dickicht ſie ſich verloren, und durch den Weg ſo verwickelt hatten, daß ſie auch mit der angeſtrengteſten Hülfe nicht hätten entkommen können.

Aber welcher Anblick! Beide Pferde waren des fürchterlichſten Hungertodes geſtorben, nachdem ſie Alles, was ſie in ihrer Lage um ſich her einigermaßen Genießbares zu erreichen vermochten, aufgezehrt, wie z. B. Baumſtämmchen, und ſelbſt die Wagendeichſel durchnagt hatten.

Einen ſolchen traurigen Ausgang, hat jener erſte, an ſich unbedeutende, Vorfall nach ſich gezogen, der ſo leicht hätte verhütet werden können, würde ſich der Fuhrmann, als er ſeine Pferde verließ, die Mühe genommen haben, die Stränge derſelben loszubinden, die Deichſelwage anzuhängen, oder auch die Pferde an den nächſten Baum zu binden, wie dieß ein aufmerkſamer Fuhrmann gethan hätte. Ließe er ſich indeſſen auch durch Mangel an Geiſtesgegenwart entſchuldigen, ſo war der Fuhrmann jedenfalls gegen ſich und ſeine armen Pferde pflichtvergeſſen genug, daß er weder die Hülfe ſeiner Nachbarn noch die der Obrigkeit zu Aufſuchung derſelben gleich im erſten Augenblick in Anſpruch nahm, die ihm gerne dieſe gewährt, und die auch unzweifelhaft einen entſprechenden Erfolg gehabt haben würde.

Dieſer Vorfall liefert ferner einen Beitrag zu der Geſchichte des kläglichen Schickſals eines unſerer nützlichſten Hausthiere, des Pferdes, das ſeiner ſo ausgezeichneten Eigenſchaften halber eine würdigere Behandlung verdiente, als es in der Regel, und gewöhnlich in einer Zeit findet, wo es gerade den Lohn ſeiner treuen Dienſte zu genießen haben ſollte.

Es iſt wahrſcheinlich, daß die armen Pferde von dem Wege nicht aus Unkenntniß deſſelben abgekommen ſind, vielmehr ſcheint ſie der Hunger auf einen der Seitenwege des Waldes, die in der Regel grasreicher ſind, geführt zu haben.

Bei dieſem Beiſpiel mag ſich nun Mancher warnen, und folgende alte Regel ins Gedächtniß prägen laſſen:

Willſt du Glück haben bei deinem Vieh,
Sey pünktlich im Füttern und mißhandle es nie!
Gebrauchen darfſt du es frei,
Doch vergiß nicht dabei,
Daß jeder Mißbrauch ſündlich ſey.

---

3. Herbſtnachrichten.

Nr. 2.

Ettenheim, den 23. Okt. 1835. Die Weinleſe nahm, mit Ausnahme der Orte Mahlberg und Kippenheim, wo ſchon am 13. Okt. geherbſtet wurde, ſonſt überall am 15. Okt. ihren Anfang.

Die bei der frühern günſtigen Witterung gehegten Erwartungen gingen zwar nicht vollſtändig in Erfüllung, es hat ſich aber doch durchgängig ein Gewächs ergeben, welches dem 1825r an die Seite geſetzt werden darf.

Von ordinärern Sorten wog der Moſt auf der Oechsleſchen Wage zwiſchen 50 und 70 Grad. Von Ruländern am ſogenannten Kalkofen in Schmieheim 97½ Gr.; von Ruländern und Clävnern aus andern Lagen daſelbſt 85 Gr.; von Ruländern in Ettenheim 86 Gr.; von gemiſchtem edlem Satz daſelbſt 76 Gr.; von Ruländern in Altdorf 85 Gr.

Digitized by Google

Hierbei wird bemerkt, daß ſeit einigen Jahren im ganzen Bezirke ſehr auf Veredlung der Reben gehalten wird, und daß deßhalb ſchon überall bedeutende Quantitäten von Wein, aus edlern Sorten gezogen, der als Moſt zwiſchen 75 und 85 Grade wog, zu finden ſind.

Hilsbach, Amts Eppingen, den 24. Okt. Am 15. d. M. begann die Weinleſe zu Hilsbach. Die Oechsleſche Moſtwage zeigte: im Eichelberge zwiſchen 71½ und 80 Gr.; im Bruchberg zwiſchen 66½ und 67 Gr.; in der Steige zwiſchen 63 u. 65 Gr.; im Steinacker 72 Gr.

Weingarten, den 27. Okt. Im hieſigen Orte begann die Weinleſe am 20. und endigte am 23. d. M. Es wurden 579 Fuder 5 Ohm in Treſtern erherbſtet. Die Qualität iſt gut, und die Quantität überſteigt jene vom vorigen Jahre um 235 Fuder 5 Ohm.

Die Süßgrade des Moſtes ſind nach der Oechsleſchen Wage folgende:

Ordinärer, gemiſcht, 65—68 Gr.; rother, vom weißen ſortirt, in Huttlern und ſchwarzen Räuſchlingen beſtehend, am Petersberge, 70 Gr.; weißer, vom Bürgermeiſter Fiſcher, 70 Gr.; weißer, vom Petersberge, des Bärenwirths Beuttenmüller, 78 Gr.; aus deſſen Bockſchnitt von Rießlingen und Traminern 87 Gr.

Weinkäufe ſind geſchehen und zwar: gemiſchtes Gewächs zu 60 fl. und 2 Krthlr. in Kauf; von Huttlern zu 70 fl. und 2 Preuß. Thaler in Kauf; dann weißer, verſchiedenen Gewächſes, zu 90 fl. das Fuder.

Elſens, Amts Eppingen, den 25. Oktober. In dieſem Orte nahm die Weinleſe am 22. d. M. ihren Anfang. Der Moſt eben ausgepreßter Trauben wog nach der Oechsleſchen Wage:

vom Spiegelberg, aus weißen Elblingen 79 Gr.; von demſelben Orte, aus der untern Lage und gemiſchtem Satze 71 Gr.; vom Reuberg 71½ Gr.

Eutingen, den 28. Okt. Bei einer am 24. d. M. in Eutingen ſtattgehabten Bürgerverſammlung wurde ebenfalls die beſondere Leſe der Trauben beſchloſſen, und damit der Anfang Montag den 26. d. M. gemacht. Hiervon werden die Weinkäufer mit dem Erſuchen benachrichtigt, ſich durch Wägen der Weine von der erzeugten beſſern Qualität zu überzeugen.

Unteröwisheim, den 26. Okt. Die unterm 21. d. M. angezeigten Preiſe halten ſich fortwährend, und der Wein iſt ſehr geſucht; es ſind bereits gegen 400 Fuder verkauft worden.

Gewicht von Huttlern (rother Wein) 82—84 Gr.

In Zeutern wiegt der Moſt (Wein), nämlich weißer von Elbling ꝛc. 65 Gr., rother 74—78 Gr.; verkauft wurde weißer zu 55 fl. pr. Fuder, im rothen kein Kauf, wenig geſucht.

Langenbrücken, den 27. Okt. Hier begann die Weinleſe im Allgemeinen am 20., auf dem Heilsberg aber erſt am 22. d. M.

Der Moſt wiegt von Traminern 80—82 Gr.; von Rießlingen 85—88 Gr.; von gemiſchten weißen Trauben, als: Rießlingen, Traminern, Oeſtreichern, Gutedeln und Elblingen, welche mehrere Bürger von den rothen abſonderten, weil der Schillerwein nicht beliebt iſt, 76 Gr. nach der Hahn'ſchen Wage.

Meersburg, den 26. Okt. Am 14. d. M. hat die Weinleſe dahier begonnen, der hieſige Ort iſt ſehr von würtembergiſchen Weinkäufern beſucht, eine Folge des Anſchluſſes Badens an den deutſchen Zollverein.

Gewicht vom weißen Elbling 58 Gr.; vom weißen Elbling und rothen Sylvaner gemiſcht 60—68 Gr.; vom rothen Sylvaner 75—78 Grad; vom Traminer aus dem herrſchaftlichen Rebgut Hinterkirch 87 Gr.

Der Preis vom weißen Moſt iſt 8 fl.; vom gemiſchten 8 fl. 30 kr. bis 12 fl.; vom rothen 13 bis 16 fl.

Die hieſigen Rebbauer kennen die Vortheile, welche das Sortiren der Trauben zur Folge hat, ſie wenden ſolches auch während der gegenwärtigen Weinleſe an, und erfreuen ſich eines doppelten Gewinnſtes, nämlich, daß ihre Weine großen Abſatz finden, und um einen hohen Preis gekauft werden.

Bruchſal, den 29. Okt. In Folge eines bereits am 6. d. M. verkündeten Aufrufes des hieſigen Gemeinderaths über die Vortheile der

Digitized by Google

Spätleſe und die Sonderung der Traubengattungen, wurde die Weinleſe bis zum 20. u. 21. d. M. verſchoben, und daher erſt geſtern beendigt. In den in dieſe Zeit gefallenen neblichten Tagen wurde von vielen Weinbergsbeſitzern die Leſe eingeſtellt; auch war es erfreulich, wahrzunehmen, daß überall die rothen und weißen Traubengattungen und unter letztern ſelbſt wieder die edlen Sorten hie und da beſonders geleſen wurden.

Das mittlere Gewicht des Moſtes aus gemiſchten weißen Trauben kann auf 68—78 Gr., nach der Oesleſchen Wage, angegeben werden; das Gewicht des Moſtes aus rothen Clävnern und Huttlern auf 76—82 Gr. Die Süßigkeit des Moſtes verſpricht einen guten Wein.

Gewicht der beſſern Weine von Hrn. S. F. Göldner in Bruchſal, und zwar Rulånder 88—90 Gr.; Rießling 85—87 Gr.; Clävner und Huttler 80—88 Gr.; Gewürztraminer 89 Gr.; Traminer 81 Gr.

Ein Verkaufspreis iſt bisher noch nicht feſtgeſetzt; die bisherigen Verkäufe geſchahen nach dem zu erwartenden Martinipreis.

Zeutern, den 30. Oktober. Die Weinleſe dahier begann am 21. und endigte am 27. d. M.

Der Moſt von Ruländern wog 95 Gr.; von Traminern 93 Gr.; von Rießlingen 91 Gr.; von rothen Trauben 85 Gr.; von Elblingen, Gutedeln und Sylvanern 75 Gr.

Der Wein iſt von einer guten Qualität und in bedeutender Quantität gewachſen.

Erzingen im Klettgau, den 30. Oktober. Die Reben ſind dieſes Jahr nach hieſigen Witterungsbeobachtungen von Mitte April bis Mitte Mai um 14 Tage gegen voriges Jahr zurückgeblieben, indem die Wärme um 5 Grade im Durchſchnitte täglich tiefer war. Dagegen war die Temperatur der Monate Juni, Juli und erſte Hälfte Auguſt nur wenig tiefer, als 1834. Die Reben ſtanden deßhalb bis Mitte Auguſt immer noch um 14 Tage zurück. Die zweite Hälfte Auguſt und die erſten drei Theile vom September blieben im Durchſchnitte täglich um drei Grade kälter als voriges Jahr; der Oktober war noch kälter, blieb immer regneriſch und trüb; darum wird der Wein von 1835 dem von 1834 lange nicht nahe kommen. Die Moſtabwägungen ſtimmen mit dieſem Reſultate überein. Im Ganzen wiegt derſelbe 20 Gr. weniger als voriges Jahr, und meiſtens der von blauen Trauben 10 Gr. mehr, als der von weißen.

Die Abwägungen in den einzelnen Orten ergaben folgendes Reſultat:

Jeſtetten und Lottſtetten 54—67 Gr.; Erzingen, Weisweil und Rechberg 40—65 Gr.; Grießen und Geißlingen 40—59 Gr.; Bühl und Riedern 45—60 Gr.

Die Leſe geſchah vom 16. bis 30. Oktober, zum ſpätern Leſen war man ziemlich bereit, wäre die ungünſtige Witterung nicht dazwiſchen gekommen.

Krautheim, den 30. Oktober. In dieſſeitigem Amtsbezirke begann die Traubenleſe am 20. d. M., und der Moſt wiegt 60—73 Gr. Spezielle Wägungen ergaben folgendes Reſultat:

Zu Krautheim: von rothen Traubenſorten im Stupfelberg und Oberthal 60 Gr.; von weißen Traubenſorten, insbeſondere von Gutedeln, Ruländern, Traminern, Räuſchlingen, Sylvanern und Muskatellern; von Kappel- und Biberweinbergen 65 Gr.; von Leere, Bekkenthal und Inbach 66—70 Gr.; von Leere und Roſenberg 67—71 Gr.; von Gommersdorfer Berg, Klingen- und Geisberg 68—71½ Gr.; vom Gommersdorfer Berg allein 72 Gr.; vom Roſenberg allein 73 Gr.; von der ſogenannten Badſtube 69—73 Gr.

Zu Horrenbach: von rothen Traubenſorten mit Gutedeln, Sylvanern ꝛc. gemiſcht; von Steig-, Dacht- und Klingenweinbergen 60 Gr.; von Steig-, Dacht-, Klingen- und Hausweinbergen 69 Gr.; von Hausweinbergen allein 70—73 Gr.

Zu Klepſau wog der Moſt von weißen Traubenſorten, wie bei Krautheim angegeben, von allen dortigen Lagen 66—70 Gr.

Zu Gommersdorf: von rothen Traubenſorten aus allen Lagen 64—69 Gr.

Zu Winzenhofen: von weißen Traubenſorten 62—73 Gr. Die beſte Lage haben daſelbſt die ſogenannten Ortsweinberge.

Digitized by Google

Zu Heßlingshof: von rothen Traubenſorten 68¼ Gr.

Man ſchätzt den heurigen Moſt allgemein für beſſer, als den 1828r. Der Preis iſt 6—7 fl.

Durlach, den 31. Oktober. In dem dieſſeitigen Verwaltungsbezirke iſt die allgemeine Weinleſe eingetreten:

zu Durlach mit Aue den 22. Oktober. Erwachs im Ganzen 750 Fuder; Qualität im Allgemeinen mittelmäßig; Gewicht des Moſtes vom Zehntwein 61 Gr.; Preis in Treſtern pr. Fuder 50 fl.

In dem Eliſabethen-Weinberge bei Durlach, Sr. Hoheit dem Hrn. Markgrafen Wilhelm gehörig, fand eine Vorleſe der geringern Trauben bei trockenem Wetter den 26., 27. u. 28. Okt. zu einer Zeit Statt, als die Leſe in den nebenliegenden Rebbergen ſchon vollendet war. Die Leſe begann täglich erſt gegen Mittag, und dieſe Ausleſe wog an einem Tage, wie an dem andern 70 Gr. Die eigentliche Leſe erfolgt im Monat November, ſo wie die Witterung hierzu ganz günſtig iſt.

Zu Weingarten den 20. Oktober. Erwachs im Ganzen 579 Fuder; Qualität mittelmäßig; Gewicht des Moſtes vom Zehntwein 58 Gr.; Preis, gekelterter im Allgemeinen, 60 fl.;

zu Grötzingen den 21. Oktober. Erwachs im Ganzen 464½ Fuder; Qualität im Allgemeinen mittelmäßig; Gewicht des Moſtes 61 Gr.; Preis in Treſtern 50 fl., gekeltert 70 fl.;

zu Berghaußen den 20. Oktober. Erwachs im Ganzen 353 Fuder; Qualität mittelmäßig; Gewicht des Moſtes 60 Gr.; Preis pr. Fuder gekelterter Wein 56—60 fl.;

zu Söllingen den 22. Oktober. Erwachs im Ganzen 185 Fuder; Qualität mittelmäßig; Gewicht des Moſtes 61 Gr.; Preis gekelterter Zehntweine 52 fl. pr. Fuder; aus Privathänden 60—70 fl.

Im Durchſchnitt wurde aus gekeltertem Zehntweine als Steigerungspreis erlöſt:

zu Söllingen pr. Fuder 50 fl. 48 kr.; zu Berghaußen pr. Fuder 50 fl. 52½ kr.; zu Grötzingen pr. Fuder 62 fl. 3 kr.

Wiesloch, den 30. Oktober. Die gewöhnlichen Elblingweine wogen von 68—75 Gr.; die Rießlingweine von 72—80 Gr.; die Traminer von 80—90 Gr.; die Ruländer 90 Gr.; die Burgunder von 72—76 Gr.

Der gewöhnliche Wein koſtet pr. Fuder 60 fl.; Rießlinge und Traminer wurden noch keine verkauft.

Die Weinleſe begann den 19. Oktober und war den 22. beendet, mit Ausnahme eines Rießlingweinberges, deſſen Trauben die Beſtimmung haben, bis in den November hängen zu bleiben, damit dieſelben die nöthige Fäulniß erhalten.

Stockach. Preis des weißen Weines 66 fl., des rothen 48 fl.

Rheinheim. Preis des weißen Weines 70 fl.

Ueberlingen. Preis des weißen Weines 60 fl.

Lörrach. Preis des weißen Weines 90 fl.

Radolphzell. Preis des weißen Weines 60 fl., des rothen 66 fl.

Emmendingen. Preis des weißen Weines 80 fl.

Freiburg. Preis des weißen Weines 70 bis 80 fl., des rothen 120 fl.

4. Herbſtnachrichten vom Auslande.

Die Mainzer Zeitung vom 27. Oktober enthält einen vom 23. Okt. datirten Bericht über die dießjährige Weinleſe in Rheinheſſen, nach welchem zwar manche Orte, wegen überhandnehmender Fäulniß der Trauben, in dieſer Woche eine Vorleſe begonnen haben, die eigentliche allgemeine Leſe aber erſt in der nächſten Woche anfangen wird. Die Gemeinden, deren Weinberge nicht an Fäulniß der Trauben leiden, haben die Leſe auf den 30. Oktober vertagt, ſo daß bei größeren Bannen das Ende erſt um Martini ſeyn würde. Länger konnte man bei der dießjährigen übeln Herbſtwitterung nicht warten. Die heſſiſche Rheinprovinz iſt ſeit 20 Jahren auch in der Hinſicht in der Weinkultur fortgeſchritten, daß ſie im Durchſchnitt die Weinleſe um einen Monat hinaus-

Digitized by Google

geſchoben hat. Ueber die Güte des dießjährigen Weinproduktes ſind die Meinungen nach den Orten verſchieden, die entweder von der unzeitigen Fäulniß heimgeſucht waren oder verſchont blieben; Letztere verſprechen ſich einen beſſern Wein, als im Jahr 1833. Derſelbe Fall iſt mit der Menge, wo ſie durch den Sauerwurm nicht vermindert wurde. Der Mangel an Fäſſern trägt dieſes Jahr noch Vieles bei, daß die ärmere Klaſſe nicht ſo ſehr auf das Ableſen der Trauben dringt; ſo iſt auch hier die Noth zum Theil die beſte Lehrerin.

(Auszug aus dem Briefe eines ſehr erfahrenen Weinproducenten in Hochheim, vom 28. Aug. 1835.)

Was die Erzielung eines vorzüglichen Weines betrifft, ſo hängt ſolche neben einem guten Grund und Boden in ausgezeichneter Sonnenlage, geſchützt vor dem Nordwinde, hinlänglicher, guter Düngung, pünktlichem, gutem Bau, wobei das Wintergraben nicht zu vergeſſen iſt; endlich aber davon ab, daß nicht eher geleſen werde, bis Alles morſch faul, und bei dem Leſen ſelbſt alle erdenkliche Mühe anzuwenden iſt, daß zu dem beſten Faß auch nicht eine grüne Beere komme. Dazu iſt erforderlich, daß jeder Leſer eine ſpitze Scheere erhalte, womit er jede noch nicht völlig faule Beere ausſchneidet und die ausgeſchnittenen in einen beſondern Kübel thut. Iſt dieſes geſchehen, ſo kommen die gemahlenen Trauben aus dem Wingert in eine Bütte und bleiben ſo lange darin ſtehen, bis ſie kleine Blaſen werfen, worauf ſogleich die faulen Beeren durch eine eigens dazu verfertigte Maſchine von den Stielen gereinigt und gekeltert werden*). Auf dieſe Art allein bekommt man einen vorzüglichen Wein. So mache ich es, und habe 1833, einem nicht ſo ganz edeln Jahrgange, zu einem Stück mit 30 Leſern 12 Tage gebraucht, und 1834, einem beſſern Jahrgange, 8 Tage mit 30 Leſern. Dabei wurde aber auch bezweckt, daß ich in dieſen beiden Jahrgängen den beſten Wein in ganz Hochheim, weit edler und ſüßer als der herzogliche, erzielt habe.

Den 26. d. M. wurden die herzoglichen und Frankfurter Weine verſteigert, wobei das beſte herzogliche 1834r Stück 1830 fl., das Frankfurter hingegen 3255 fl. koſtete.

Was 1835 angehet, ſo iſt der Wein noch nicht gewonnen, indem derſelbe noch ſehr gutes und günſtiges Wetter erfordert. So viel, wie voriges Jahr wird es hier wohl nicht geben, indem die Traube ſehr kleinbeerig iſt, und die Qualität hängt von obiger Bedingung allein ab.

Weinheim, den 31. Oktober 1835.

Dr. Batt.

Stuttgart, den 30. Oktober. Der Weinverkauf geht gut, man kann ſagen ſehr gut. Das Remsthal, wo die Weinleſe zuerſt begann, leerte auch zuerſt ſeine Vorräthe. Dort waren namentlich auch viele Nachbarn aus Baiern als Käufer eingetroffen. Im Unterlande ging es bis zu Ende voriger Woche verhältnißmäßig ſtill und man hegte einige Beſorgniſſe; aufmerkſame Beobachter vermißten, als die Zahl der Käufer ſich zu mehren begann, die vierſpännigen Wägen unſerer Oberländer aus den oberen Schwarzwaldgegenden, die ſonſt immer ſo viel kauften. — „Das ſind die Folgen des Zollanſchluſſes, die ſind nach Baden gefahren.“ Ja freilich, aber auch das ſind die Folgen des Zollanſchluſſes, daß ſo viele Baiern kauften. — Inzwiſchen zeigten ſich auch im Unterlande immer mehr Käufer, und von Montag und Dienſtag an kamen auch viele ſtattliche Oberländerfuhren, die Knechte mit bunten Bändern auf den dreieckigen Hüten, und man erfuhr, daß im Badiſchen nicht vortheilhafter zu kaufen geweſen ſey. Jetzt geht es ſehr ſtark, und viele Orte haben bereits, zum Theil mit Aufſchlag, Alles verkauft. Doch fehlt es noch nicht an guten, ja vorzüglichen Weinen; und es iſt ein großer Gewinn, daß die Leſe dieſes Jahr nicht ſo gleichzeitig wie ſonſt wohl begonnen hat, ſo daß man noch immer ganz ſüße Weine bekommen kann.

---

*) Dieſe Entfernung der Kämme möchte wohl vor Eintretung aller Gährung nützlich ſeyn. Die nähere Beſchreibung dieſer Abbeerungsmaſchine hoffe ich nachliefern zu können.

Landesprodukten-Preiſe.

Vom 27. Oktober bis 3. November 1835.

Marktorte.	Weizen, das Malter.		Kernen, das Malter.		Korn, das Malter.		Gerſte, das Malter.		Dinkel, das Malter.		Haber, das Malter.		Heu, der Centner.		Kornſtroh, à 100 Bund.		Kartoffeln, der Seſter.		Hanf, gehechelt, der Centner.		Hopfen, der Centner.		Mohnſamen, das Malter.		Reps, das Malter.		[illegible], das Pfund.	
	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Conſtanz .	—	—	9	35	5	50	5	40	—	—	3	25	1	15	24	—	—	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—	4
Ueberlingen	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	20	—	—	6	—	—	—	—	18	—	15	—	—	8
Radolphzell	—	—	8	—	—	—	5	18	—	—	3	30	—	—	—	—	—	7	42	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Möskirch .	—	—	8	15	5	—	4	30	3	—	3	30	—	—	—	—	—	6	33	20	—	—	—	—	—	—	—	—
Stockach .	—	—	6	59	—	—	—	—	—	—	3	12	1	—	16	—	—	6	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Engen . .	—	—	6	45	—	—	—	—	—	—	3	—	1	—	—	—	—	6	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Bonndorf .	—	—	8	40	6	20	6	—	—	—	4	20	1	—	—	—	—	8	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Löffingen .	—	—	—	—	6	—	5	50	—	—	4	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Villingen .	—	—	9	17	6	—	6	20	—	—	3	52	1	20	—	—	—	12	—	—	—	—	—	—	14	—	—	3
Rheinheim	8	50	8	30	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lörrach .	10	48	9	55	—	—	—	—	—	—	—	—	1	30	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Müllheim .	9	30	—	—	6	—	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Staufen .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Freiburg .	10	30	—	—	6	30	5	10	—	—	4	50	1	21	16	40	—	12	43	20	—	—	27	20	21	20	—	5
Emmending.	9	30	—	—	6	20	5	30	—	—	4	30	1	12	15	—	—	10	—	—	—	—	—	—	19	—	—	5
Endingen .	9	—	—	—	5	40	5	30	—	—	—	—	—	—	—	—	—	9	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ettenheim	9	20	10	—	5	30	—	—	—	—	4	10	1	30	25	—	—	9	—	—	—	—	20	—	.0	—	—	—
Lahr . .	9	26	9	37	6	4	5	27	—	—	4	40	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Wolfach .	10	20	10	6	7	20	6	20	—	—	—	—	—	50	—	—	—	12	—	—	—	—	—	—	18	30	—	—
Gengenbach	9	18	10	—	6	6	—	—	—	—	4	6	—	—	—	—	—	15	46	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Offenburg	8	45	—	—	5	34	5	40	—	—	4	24	1	36	15	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Oppenau .	—	—	10	20	7	—	6	—	—	—	5	—	1	18	11	—	—	12	45	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Oberkirch .	7	45	8	45	5	45	4	30	—	—	4	30	1	24	14	—	—	12	45	—	—	—	—	—	13	30	—	—
Achern . .	—	—	8	12	5	12	5	—	3	36	3	48	1	12	12	—	—	12	32	—	—	—	20		17	—	—	4
Bühl . .	8	—	—	—	4	40	—	—	3	24	—	—	1	30	—	—	—	12	30	—	—	—	—	—	—	—	—	3
Baden . .	—	—	9	10	5	25	5	20	3	48	4	12	2	—	15	—	—	8	42	—	—	—	—	—	—	—	—	5
Gernsbach	7	55	8	48	5	50	5	5	3	30	3	48	1	30	14	30	—	12	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Raſtatt .	7	30	8	30	5	20	5	10	—	—	4	10	1	30	20	—	—	8	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Karlsruhe	7	45	7	51	5	—	4	30	—	—	2	54	1	36	11	30	—	8	—	—	—	—	—	—	—	—	—	4
Pforzheim	—	—	8	41	—	—	5	—	—	—	3	6	1	—	—	—	—	6	—	—	—	—	—	—	1[illegible]	30	—	—
Durlach .	7	15	7	17	4	30	4	15	—	—	2	52	1	24	12	—	—	6	—	—	—	—	18	—	18	—	—	5
Bruchſal .	—	—	7	15	—	—	4	36	—	—	2	46	1	20	9	—	—	—	—	—	28	—	20	—	20	30	—	—
Mannheim	—	—	—	—	5	30	4	48	3	8	3	10	1	36	15	—	—	11	—	—	25	—	—	—	—	—	—	—
Heidelberg	—	—	7	9	5	22	5	7	3	3	2	49	1	17	18	20	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Mosbach .	—	—	7	20	—	—	—	—	2	57	—	—	1	30	10	—	—	6	—	—	—	—	—	—	20	—	—	—
Wertheim .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Durchſchnitt	8	55	8	36	5	45	5	16	3	18	3	48	1	20	15	22	—	9	39	51	26	30	20	15	17	50	—	5
Heilbronn .	—	—	—	—	4	31	5	13	2	55	2	36	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Mainz . .	6	50	—	—	5	13	4	4	2	36	3	48	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Schaffhauſen	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Druck von G. Braun.

N: 46. 1835.

Karlsruhe 13. November.

Landwirthſchaftliches Wochenblatt

für das Großherzogthum Baden.

Herausgegeben von der Centralſtelle des landwirthſchaftlichen Vereins.

Inhalt: 1) Die Schonung nützlicher Thiere. 2) Die Anwendung des Salmiakgeiſtes bei aufgelaufenem Vieh 3) Roggenkaffee. 4) Herbſtnachrichten. 5) Herbſtnachrichten vom Auslande. 6) Hopfenpreiſe. 7) Landesproduktenpreiſe.

1. Die Schonung nützlicher Thiere.

Von Oberlehrer Seyferle in Wolfach.

Es gibt eine Menge Thiere, welche mit Unrecht in einem nachtheiligen Rufe beim Landmanne ſtehen, und welche von ihm ohne Rückſicht auf ihren Nutzen oder Schaden verfolgt, mißhandelt und getödtet werden. Würde er jedoch ihre Lebensart ſorgfältiger prüfen und ſich richtige Begriffe von dem bedeutenden Nutzen, welchen wir ihnen verdanken, und welcher gar oft den Schaden, der ihnen zugeſchrieben wird, überwiegt, verſchaffen, ſo würde er ſie eher ſchützen, als verfolgen.

Eine vorzügliche Aufmerkſamkeit und Rüge verdient daher die abſichtliche Verfolgung und Vertilgung aller der Thierarten, welche zur Erhaltung der allgemeinen Wohlfahrt unläugbar beitragen, und wodurch die verzehrende Thierklaſſe mit der ernährenden ſo weislich abgewogen iſt. Zu wenig mit der Natur und ihren Geheimniſſen überhaupt, wie insbeſondere mit der Oekonomie der Thiere bekannt, berechnet man oft zu flüchtig ihren Einfluß auf den allgemeinen Nutzen, und verfolgt ſo oft die unſchädlichen, gleich den ſchädlichen; daher denn wohl manchmal der Verluſt einer vielverſprechenden Obſt-, Gemüſe- oder Getreide-Ernte kommen mag.

Keine Thiere ſind z. B. geſchäftiger, fähiger und ſchneller in Vertilgung ſchädlicher Kerbthiere (Inſekten) und ihrer Larven, namentlich der Raupen, als die Vögel; es gibt deren eine Menge, die faſt einzig und allein von ſchädlichen Inſekten leben. Die Meiſe, der Fliegenſchnäpper, das Rothkehlchen, der Baumläufer, der Staar und andere mögen wohl in einem Tage Hunderte, ja Tauſende ſchädlicher Inſekten, ihrer Larven und Eier verzehren. Welchen Vortheil gewähren nicht erſtere drei Vogelarten den offenen Getreideböden, wo ſie den ſogenannten ſchwarzen und weißen Kornwurm*) verzehren. Wie nützlich ſind ferner der Rabe, die Rabenkrähe, die Dohle, die Nachteule durch Vertilgung der Feldmäuſe!

*) Der ſchwarze Kornwurm iſt ein kleiner Rüſſelkäfer, der weiße Kornwurm iſt die Larve der Kornmotte.

Digitized by Google

Die Vögel ſind die natürlichſten Feinde und Verfolger der Inſekten in allen Lebensperioden, indem ſie dieſelben bald als Ei, bald als Larve (Raupe, Made, Wurm) und Puppe, bald im Zuſtande ihrer vollkommenen Ausbildung aufſuchen, ſie in allen Schlupfwinkeln und zu allen Jahreszeiten, ſowohl im Winterſchlafe, als in ihrer Wirkſamkeit, in der Ruhe und auf der Wanderſchaft zu verfolgen wiſſen, was zur Erhaltung des Gleichgewichts und der Ordnung höchſt wichtig iſt.

Von den Garten- und Waldvögeln lebt ein großer Theil blos von Inſekten, ſo namentlich die dünnſchnäbeligen Singvögel, wie z. B. die **Nachtigall**, die **Grasmücken**, die **Rothſchwänzchen** u. ſ. w., und ſelbſt die körnerfreſſenden Vögel, welche meiſtens dickere, kegelförmige Schnäbel haben, wie z. B. die **Finken** und **Ammern**, vertilgen zur Zeit des Heckens viele Inſekten, indem ſie ihre Jungen blos mit Inſekten und Würmern ätzen.

Faſt jede Vogelart ſcheint in dieſer Beziehung ihren eigenen Wirkungskreis, ihre beſondere Neigung zu gewiſſen Gattungen von Inſekten zu haben. Ganz natürlich ſtören wir daher den Gang der Natur durch das unaufhörliche Nachſtellen und zweckloſe Wegfangen, Martern und Tödten ſo vieler Wald- und Gartenvögel mittelſt des Vogelheerdes, der Maiſenhütten, Leimruthen u. ſ. w. Das natürliche Gleichgewicht wird dadurch aufgehoben, die zweckmäßige Einrichtung der Natur geſtört. Geſchähe der Vogelfang mit mehr Einſchränkung, nur zu beſtimmten Jahreszeiten, namentlich nicht vor dem Herbſt, ſo würde weniger Nachtheil daraus entſtehen können.

I. Ueberſicht derjenigen Vögel, welche durch Vertilgung ſchädlicher Inſekten in Gärten, Wäldern, Wieſen und Feldern, oder auch durch Vertilgung anderer ſchädlicher Thiere, z. B. Mäuſe, nützlich ſind.

Hierher gehören die **Grasmückenarten**, die **Nachtigall**, die **Braunelle**, die **Rothſchwänzchen**, **Steinſchmätzer**, **Bachſtelzen**, **Fliegenſchnapper**, das **Rothkelchen**, **Blaukehlchen**, der **Zaunkönig**, das **Goldhähnchen**, die **Meiſen-Arten**, die **Baumlerchen**, die **Spechtsmeiſe** oder der **Blauſpecht**, der **Baumläufer**, der **Wiedehopf**, die verſchiedenen Arten des **Spechts**; ferner der **Staar**, der **Dorndreher**, der **Holzheher**, die **Schwalben**, die **Nachtſchwalbe** oder der ſogenannte **Ziegenmelker**, der **Kukuk**. Alle dieſe leben faſt ausſchließlich von Inſekten; der Schaden, der einigen zugeſchrieben wird, ſcheint nicht im Verhältniß zu ihrem Nutzen zu ſtehen. Der Specht kommt zuweilen in die Gärten, um Weintrauben und andere ſüße Früchte zu verzehren. Auch der Staar beſucht nicht ſelten die Weinberge, um Traubenbeeren zu verzehren, und fügt auch den Krautfeldern oft Schaden zu. Die **Lerche**, die **Goldammer**, der **Buchfink** ernähren ſich zwar zum Theil von Körnern oder Samen, ſcheinen aber dennoch eher nützlich als ſchädlich zu ſeyn. Alle dieſe Vögel verdienen alſo vom Landmann in Ehren gehalten, und, wo nicht beſondere Umſtände dagegen ſind, geſchont zu werden.

Außer den genannten ſind noch manche größere Vögel zu den nützlichen zu zählen, welche nicht blos Inſekten, ſondern ſelbſt größere Thiere vertilgen. So verzehren namentlich die **Rabenkrähe**, **Saatkrähe**, die **Dohle**, die **Elſter** auf den Feldern nicht blos die Larven des Maikäfers (die Engerlinge), die Werren oder Maulwurfsgrillen und andere ſchädliche Inſekten, ſondern auch zahlreiche Feldmäuſe; ein Nutzen, der im Ganzen wohl bedeutender iſt, als der Schaden, den die genannten Krähen oder (wie man ſie gewöhnlich nennt) Rabenarten dem Mohn durch Abknikkung der Köpfe zufügen. Zu den Vögeln, welche zur Verminderung der Feldmäuſe mitwirken, gehören ferner noch manche Tagraubvögel, ferner die **Nachteulen**, welche im Flug auch zahlreiche ſchädliche Nachtſchmetterlinge vertilgen, und die **Rohrdommel**.

(Fortſetzung folgt.)

Digitized by Google

2. Die Anwendung des Salmiakgeiſtes bei aufgelaufenem Vieh.

Das Auflaufen des Rindviehes kommt wohl in jedem Jahre vor, aber noch nie habe ich es ſo häufig beobachtet, als in dieſem Spätjahre, was die Bauern dem ſo ſchnell nachgewachſenen grünen Futter zuſchreiben. Solche, welche Gelegenheit haben, das Vieh in den Wald zu treiben, erklären es aus dem Genuß der in dieſem Herbſte in ſo großer Menge vorkommenden Pilſe aller Art. So vielfältig nun im landwirthſchaftlichen, wie auch in andern Blättern der flüchtige Salmiakgeiſt als das vorzüglichſte Hülfsmittel anempfohlen worden, ſo mußte ich während meines hieſigen Etabliſſements leider bemerken, wie wenig ſolche Empfehlungen beim Landmann Eingang finden. Die armen Thiere werden meiſt geſtochen, auf dieſe Art fürchterlich gemartert, und wenn ſie nicht ein Opfer dieſer Behandlung werden, in einen lange Zeit anhaltenden leidenden Zuſtand verſetzt, wo häufig noch Arzneien angewendet werden müſſen. Aber auch in dieſem Falle laſſen ſie ſich lieber aus einem alten Buche ordiniren, als von einem Thierarzte. So holte vor einigen Wochen ein Bauer aus dem Odenwalde für eine in dieſer Art behandelte Kuh, weil die Excremente nicht abgehen wollten, und der Stich wenig Erleichterung verſchafft hatte, zum Durchtreiben, wie er ſich ausdrückte, Folgendes: lebendes Queckſilber für 24 kr., Glauberſalz ½ Pfund, Weinſtein, Lorbeer und Enzian, von jedem 2 Loth, in der Abſicht, dieß mit Leinſaamenabkochung einzuſchütten. Trotz dieſem Geldaufwand war die Kuh verloren.

Im hieſigen Städtchen haben die Leute den Glauben an Brenneſſelwaſſer, und in den letzten Tagen kam es mir drei Mal vor, daß Einige eilends einen Schoppen davon verlangten, um das aufgelaufene Thier damit zu heilen. Ich gab gegen den Willen der Abholenden ein Loth Salmiakgeiſt, und ließ es mit einem halben Schoppen warmem Waſſer ſchnell einſchütten. Die drei Thiere waren ohne weitere Mittel gerettet.

Da nun aber dieſes Medicament nur bei ſchleuniger Anwendung beſtimmte Hülfe erwarten läßt, ſo iſt durchaus nöthig, daß jeder Rindviehbeſitzer, welcher an einem Orte wohnt, wo ſich keine Apotheke befindet, ſich etwas vorräthig hält. Dazu wird es nun aber trotz aller Aufforderungen nicht ſobald kommen, und es ſollte daher jeder Bürgermeiſter oder irgend ein Mitglied des landw. Vereins, deren ſich doch in den meiſten Orten finden, eine Quantität Salmiakgeiſt vorräthig halten und zwar am zweckmäßigſten in Gläschen zu 1 Loth, welches die geringe Auslage von 5 kr. beträgt.

Letztere dürften ſich ohnehin dieſer Sache um ſo gerner unterziehen, als ſie dadurch zur Förderung eines ſo wichtigen Zweckes des landw. Vereins mit leichter Mühe weſentlich beitrügen. In pekuniärer Hinſicht kann dieſer Vorſchlag ohnehin keinem Anſtande unterliegen, als jeder Apotheker ſich geneigt zeigen wird, den etwa nicht gebrauchten Salmiakgeiſt wieder zurückzunehmen, ſobald dieſer an einem kühlen und dunkeln Orte, auch in einem gut verſchloſſenen Gefäß aufbewahrt blieb.

Mosbach, den 20. Oktober 1835.

G. Strauß, Apotheker.

3. Roggenkaffee.

Unter den mancherlei, namentlich in neuerer Zeit empfohlenen Kaffeeſurrogaten*) wird vorzugsweiſe der Roggenkaffee angerühmt, da er neben einem dem echten Kaffee beinahe gleichkommenden Wohlgeſchmack ein ſehr geſundes Nahrungsmittel iſt. Es beſtehen auch in einzelnen Ländern bereits eigene Fabriken für deſſen Bereitung im Großen, namentlich im Hannöverſchen, ſo wie erſt in den letzten Tagen von Ulm aus eine Anzeige erging, wornach er nun auch dort im Großen fabrizirt wird.

Die Bereitungsweiſe deſſelben im Kleinen iſt folgende:

*) Man vergl. Nr. 42 des landw. Wochenblattes, nach welcher auch die Dörrlitzen zu dieſem Zwecke dienen ſollen. Als ein bis jetzt mehr zu Thee gebrauchter Artikel ſind kurzlich dem landw. Vereine, als Kaffeeſurrogat, die Traubenkerne empfohlen worden.

Man weicht den Roggen über Nacht im kalten Waſſer ein, bringt ihn dann in friſches Waſſer, ſetzt ihn ans Feuer und läßt das Waſſer bis ans Sieden kommen. Wenn nun die Körner aufgeſprungen ſind, werden ſie in einen Seiher gethan und dreimal ganz ſiedendes Waſſer darüber gegoſſen. Nachdem das Waſſer gehörig abgelaufen iſt, müſſen die Körner auf einer heißen Platte oder in der Sonne ſchnell getrocknet werden. Dann werden ſie wie Kaffee (nur recht hell) geröſtet, gemahlen, in einen Steintopf feſt eingedrückt und mit einem Deckel beſchwert.

Bei dem Brennen, welches bei weitem am beſten mittelſt einer Trommel geſchieht, iſt die Vorſicht zu beobachten, daß es weder zu raſch, noch ſehr langſam erfolge; denn im erſteren Falle iſt kaum zu vermeiden, daß der Roggen ſehr ungleich gebrannt wird, im letzteren gewinnt derſelbe ein eigenes trockenes, erdiges Anſehen und verliert an Geſchmack. Kleine Quantitäten von 1¼ Pfunde müſſen in Zeit von circa 20 Minuten (wenn die Brenntrommel kalt war) fertig werden. Hat man dabei nicht unterlaſſen, beſonders gegen das Ende der Arbeit, ſehr ſtark umzuſchütteln, ſo wird man jedesmal alle Körner ganz gleich, von einer nicht zu dunkelbraunen Farbe und ſchönem glänzenden Anſehen bekommen.

Bei dem Gebrauche nimmt man von dieſem Mehle 1½ Loth zu drei Taſſen, läßt es eine Viertelſtunde ſieden, und thut zu dieſer Portion 1—2 Körner Salz. Zu viel Salz darf man nicht nehmen, da es durchaus nicht nach Salz ſchmecken darf. Mit etwas Kaffee vermiſcht, iſt das Getränk noch beſſer.

Für die Fabrikation des Roggenkaffee's im Großen iſt in den Verhandlungen des Hannöverſchen Gewerbvereins, namentlich der dritten Lieferung von 1835, eine ausführliche Anweiſung zu finden.

---

4. Herbſtnachrichten.

Nr. 3.

Eppingen, den 30. Okt. 1835. Gewicht des Weines im Amte Eppingen, und zwar:

zu Berwangen: gemiſchtes Gewächs 60 Gr.

Zu Elſens: im Spiegelberg, Tiefenbacher Markung, Elblinger Gewächs, 79 Gr.; von der untern Lage, gemiſchter Satz, 71 Gr.; im Neuberg, gemiſchter Satz 71½ Gr.

Zu Eppingen: Rießling mit etwas Traminer 83 Gr.; gemiſchter Satz 63—69 Gr.

Zu Gemmingen: Sylvaner 85 Gr.; Rießling 83 Gr.; gemiſchter Satz 67—70 Gr.

Zu Hilsbach, im ſogenannten Eichelberg: gemiſchter Satz 71½—80 Gr.; im Bruchberg, gemiſchter Satz 66½—67 Gr.; in der Steig, gemiſchter Satz 63—65 Gr.; im Steinacker, gemiſchter Satz 72 Gr.

Zu Landshauſen: gemiſchtes Gewächs 63—65 Gr.; Rießling 76 Gr.

Zu Mühlbach: Rießling 79 Gr.

Zu Ittlingen: 65 Gr.

Zu Richen: gemiſchter Satz 65 Gr.

Zu Stebbach: gemiſchter Satz 71 Gr.

Zu Eichelberg: gemiſchter Satz 63½ Gr.

Zu Tiefenbach: gemiſchter Satz 65, 68, 70 und 79 Gr.

Zu Sulzfeld:

a) in nordweſtlich gelegenen Weinbergen: ſchwarze Clävner 83 Gr.; weiße Clävner 69 Gr.

b) In ſüdweſtlich gelegenen Weinbergen: ſchwarze Clävner 83 Gr.; weiße Clävner 79 Gr.

c) Traubenleſe im Allgemeinen am 22. bis 25. Oktober. Gemiſcht, in weſtlicher Lage, 62—64 Gr.; in nordweſtlicher Lage 62 Gr.; in ſüdlicher Lage 63—76 Gr.; in ſüdlicher Lage, jedoch bei ſchlechtem Lehmboden, vermiſcht mit Rießling 65 Gr.; gemiſcht, in ſüdlicher Lage, mit Gutedel und Tokayer 60 Gr. Das höchſte Gewicht ergab ſich bei ſolchen Weinbergen, welche theilweiſe mit ſchwarzen Clävnern und Rießlingen in neuerer Zeit bepflanzt wurden.

d) Bei der Spätleſe in den grundherrſchaftlichen, ſüdlich, ſüdweſtlich u. weſtlich gelegenen Weinbergen, am 25. bis 29. Oktober. Roth-Elblinger 78—80 Gr.; Weiß-Elblinger 76 Gr.; Muskateller 77 Gr.; Trollinger 71—

Digitized by Google

79 Gr.; Gutedel 65—70 Gr.; ſchwarze Cläv-ner 84—88 Gr.; weiße Clävner 90 Gr.; Rießling 86—91 Gr.; Traminer 87 Gr.; Sylvaner 83 Gr.; Ruländer 85 Gr.; gemiſcht im Durchſchnitt, jedoch ohne Rießling und Clävner, 71½—81. Gr.

Bemerkenswerth iſt, daß bei der in den grundherrlichen Weinbergen zum Theil ſtattgefundenen Ausleſe der geringere Moſt 61½ Gr., der beſſere aber 71½ Grad gewogen, und namentlich in einem Weinberge auf der dritten Terraſſe das Gewicht des Moſtes um 1½ Gr. zugenommen hat. Beſonders zeichnet ſich der Ertrag in der Qualität von ſolchen Weinbegen aus, welche beſſer behandelt worden ſind, und es ließ ſich der Unfleiß auffallend wahrnehmen.

Ein Weinpreis iſt hier noch nicht gemacht, und bei den gegenwärtigen Ausſichten läßt ſich ein lohnender Preis nicht erwarten, was um ſo mehr zu bedauern iſt, als dahier in Veredlung der Weinpflanzung ſchon bedeutende Fortſchritte gemacht worden ſind, wovon ſich der Weinkenner jeden Augenblick überzeugen kann, und wofür auch die bei den Weinmuſterungen ausgeſtellten Proben ſprechen.

Nach dem allgemeinen Urtheile iſt ein Drittel Wein mehr erwachſen, als voriges Jahr.

Freiburg, den 2. Nov. Die Leſe hat wegen ſtark eingetretenem Faulen zu Thiengen, Opfingen u. Waltershofen am 9. Okt. angefangen, und iſt, weil allda der Herbſt gering war, in einigen Tagen vollendet, jedoch noch nichts verkauft worden.

Zu Ebringen wurde das Herbſten, in Verbindung mit Wolfenweiler, Lautersberg, Schallſtadt und Wendlingen erſt am 12. Okt. begonnen, und am 23. beendigt.

Die Trauben in dieſen Orten beſtehen vorzüglich in Gutedeln, doch gibt es auch noch ziemlich Elblinge. Der Moſt hat 60—70 Gr. nach Oechsle. Käufe geſchahen ſchon über mehrere 100 Ohme zu 10 fl. pr. Ohm; das Meiſte aber theils auf den Martiniſchlag, theils 30 kr. darunter pr. Ohm, ja einzelne Käufe in kleinen Parthieen ſelbſt zu 10 fl. 30 kr. bis 11 fl. pr. Ohm.

Zu Freiburg und Herdern haben einige Weinbergsbeſitzer ſchon am 15. Oktober vorgeherbſtet, der Herbſtanfang iſt jedoch erſt auf den 16., und zu Zähringen auf den 19. Okt. ſo feſtgeſetzt worden, daß die Trauben nach Bergen nach einander zu leſen waren. Das Herbſten wurde am 28. Okt. vollendet.

Der Moſt vorzüglicher Traubengattungen wiegt über 70, und vom rothen über 80—83 Gr. Zu Herdern iſt auch ſchon ein bedeutendes Quantum weißer Wein zu 8 fl. 30 kr. bis 9 fl. pr. Ohm verkauft worden.

Baden, den 31. Okt. Von den entſchiedenen Vortheilen einer Spätleſe überzeugt, haben die dieſſeitigen Gemeinderäthe, im Einverſtändniſſe mit den Weinproducenten, ihre Geſuche um Herbſterlaubniß möglichſt lange zurückgehalten, ſo daß die Weinleſe nicht eher, als wie am 21. und 22. d. M. begonnen hat.

Im Schafberge zu Beuern, einem herrlich gelegenen, mit den vorzüglichſten Rebſorten, größtentheils neu angepflanzten, Sr. K. Hoh. unſerm durchlauchtigſten Großherzog zugehörigen Rebhof, nahm jedoch, auf höchſten Befehl, die Leſe erſt geſtern ihren Anfang und liefert das erfreuliche Reſultat, daß der Moſt a) aus rothen ſogenannten Arbſttrauben 100 Gr.; b) aus Niederländern (Rießlingen) 88 Gr.; c) aus gemiſchten Trauben 76 Gr. auf der Oechsleſchen Wage gezeigt hat. Das Gewicht des Moſtes in den verſchiedenen Gegenden iſt folgendes:

1) In der Stadtgemeinde Baden mit Scheuern: a) aus dem Balzenberg 60—68 Gr.; b) aus dem Hardberg 62—68 Gr.; c) aus dem Frohndgraben 68—70 Gr.; d) aus der Falkenhald 68—72 Gr. In allen dieſen Geländen findet man ein gut gemiſchtes Gewächs, beſtehend aus etwas Arbſt, Rießling, Elblinger und Gutedel.

2) In der Gemeinde Beuern: a) aus Reben des Rebmannes Huck 88 Gr.; b) aus dito des Andr. Falk d. ä. 80 Gr.; c) aus dito des Rebmannes Trapp 80 Gr.; d) aus dito des Bürgermeiſters Kamm 78 Gr.; e) aus dito des Ferd. Möſt 76 Gr.; f) aus dito des Sebaſtian Seitz 72 Gr. Dieſe Rebſtücke liegen im Eckberg und Eichholz; ſie enthalten Elſäſſer Trauben, Elblinger und etwas rothen Arbſt.

Digitized by Google

3) In der Gemeinde Oos wog der aus Elblinger, Burgunder und Rießling gewonnene Moſt 60—70 Gr.; daſſelbe gilt annähernd von den Gemeinden Balg, Haueneberſtein u. Sandweyer.

4) In der Staabsgemeinde Sinzheim war das Gewicht des Moſtes: 1) zu Vormberg: a) aus Mittelbergreben (Elblinger) 69 Gr., b) aus Bergreben erſter Klaſſe (Rießling) 80 Gr., c) aus dito (Arbſt) 85 Gr., 2) zu Winden: a) aus Mittelbergreben (Rießling) 68 Gr., b) aus dito (Arbſt) 81 Gr., c) aus dito (Traminer) 84 Gr., d) aus guten Bergreben (Elblinger) 67 Gr., e) aus Mittellagen (Elblinger) 67 Gr.; 3) zu Sinzheim: a) aus Bodenreben (Elbling und Räuſchling) 60 Gr., b) aus dito (Elſäſſer) 58 Gr., c) aus Mittelbergreben (Traminer, Rießling ꝛc.) 69 Gr., d) aus Mittelberglagen (Rießling und Traminer) 71 Gr., e) aus dito 68 Gr.

Die Quantität des heurigen Weines läßt ſich um deßwillen noch nicht beſtimmen, weil bei ungünſtiger Witterung mit dem Leſen ausgeſetzt werden mußte, und daher der Herbſt zur Zeit noch nicht beendigt iſt; übrigens übertrifft dieſelbe immerhin jene des vorigen Jahres in den Orten, welche früher nicht von Schloßen heimgeſucht worden ſind. Käufe haben bis jetzt nur wenige ſtattgefunden; in Oos wurden pr. Fuder 65—70 fl. bezahlt; anderwärts iſt noch kein Preis fixirt.

Weinheim, den 30. Okt. Die Wägungen nach der Oechsleſchen Wage geben bei dem weißen Weine folgende Reſultate, als: von Elblingen in mittlerer Lage 86 Gr.; von Elblingen und Rießlingen in derſelben 89 Gr.; von Räuſchlingen in derſelben 97 Gr.; von Rießlingen im Kiſſel, Hubberg und Birboſt 100 Gr.

Auffallend iſt es, daß die Abwägungen in dieſem Jahre denen des vorigen nur wenig nachſtehen. Nach dieſem dürfte daher der heurige Wein dem 1831r ziemlich gleich kommen.

Zeutern (nach einem Berichte des dortigen Gemeinderaths, vom 6. Nov.); unſere dießjährige Weinleſe begann am 21., und dauerte bis zum 27. Okt.

Der Moſt von Ruländer Trauben wiegt 95 Gr.; Traminer 93 Gr.; Rießling 91 Gr.; rother oder Huttler 85 Gr.; Elblinger und gemeiner weißer 65—75 Gr. nach der Oechsleſchen Wage.

Der Abſatz war bisher der Güte und Annehmlichkeit wegen ſowohl im weißen, als vorzüglich im rothen ziemlich ſtark.

Hiernach iſt die in Nr. 45 des landw. Wochenblattes enthaltene Anzeige über die hieſige Weinleſe zu berichtigen.

Bickenſohl, Amts Breiſach, den 1. Nov. Die Weinleſe nahm dahier am 17. den Anfang, und endigte am 29. Okt. Gewicht nach der Oechsleſchen Moſtwage: von Elblingen 72—75 Gr.; von gemiſchtem Satz mit Elblingen, Sylvanern und Ruländern 80—82 Gr.; von Sylvanern 83—87 Gr.; von Ruländern 85—88 Gr.; von weißen Ruländern 90 Gr.; der Moſt aus Sylvanern, auf Bockſchnitt erzogen, konnte auf genannter Wage gar nicht gewogen werden; grauer Ruländer auf Bockſchnitt 93 Gr.; rother Burgunder 90 Gr.

Stupferich, den 3. Nov. Die Weinleſe begann am 26. Okt. im Schönberg. Gewicht nach der Oechsleſchen Wage 59—62 Gr. Preis ſammt Treſter pr. Fuder 50 fl. Ertrag von circa 16 Morgen, 17 Fuder. Im neuen Berg, welcher circa 24 Morgen groß iſt, begann die Leſe am 28. Oktober, und es wurden 42 Fuder Moſt gewonnen. Gewicht von Elblingen, Sylvanern und Gutedeln 64 Gr.; von beſonders geleſenen rothen Trauben 62 Gr. Preis pr. Fuder 50 fl.

Langenbrücken, den 6. November. Den 4. Nov. hat Herr Pfarrer Heil dahier noch einen Theil ſeiner Rießlinge, die bis dahin in völlige Fäulniß übergegangen waren, keltern laſſen.

Der erhaltene Moſt war außerordentlich ſüß, und wog auf der Hahn'ſchen Wage 90 Gr., während der Moſt von den nämlichen Trauben und Standort am 21. Okt. nur 85 Gr. wog. Dadurch wird nun wiederholt beſtätigt, daß das empfohlene Verfahren, die Trauben ſo lange hängen zu laſſen, bis ſie einen hohen Grad von Fäulniß erreicht haben, zuverläſſig gut, und

Digitized by Google

nur noch zu wünſchen ſey, daß es überall angewendet werden möge.

Endingen. Preis des weißen Weines 120 fl., des rothen 180 fl.

Baden. Preis des weißen Weines 80 fl.

Stockach. Preis des weißen Weines 50 fl., des rothen 70 fl.

Radolphzell. Preis des weißen Weines 55 fl., des rothen 80 fl.

Staufen. Preis des weißen Weines 95 fl., des rothen 120 fl.

Wertheim. Preis des weißen Weines 100 fl.

Bühl. Preis des weißen Weines 90 fl., des rothen 150 fl.

Müllheim. Preis des weißen Weines 100 fl.

Freiburg. Preis des weißen Weines 70 bis 80 fl., des rothen 120 fl.

Emmendingen. Preis des weißen Weines 80 fl., des rothen 140 fl.

Schriesheim, den 2. Nov. Die Weinleſe begann dahier am 22. und endete am 28. v. M., von gutem Wetter begünſtigt. Es wurden nahe an 400 Fuder Moſt gewonnen. Der Zehntmoſt wog nach der Oechsleſchen Wage 71—73 Gr.; Rießling von Privaten 75—80 Gr.

Verkauft wurden bis jetzt circa 50 Fuder. Der Preis pr. Fuder iſt 80—90 fl.

Großſachſen, den 2. Nov. Am 21. Okt. begann die Leſe der ſchwarzen Clävner. Gewicht nach Oechsle 78—87 Gr. Preis pr. Eimer 2—3 fl. Verkauf bis jetzt noch gering.

Am 25. Oktober wurde das Weiße geleſen. Gewicht in den geringen und mittlern Lagen, meiſt in Elblingen beſtehend, 70—74 Gr.; aus der beſten Lage, die Letten genannt, 80—85 Gr. Preis 1 fl. 12 kr. bis 1 fl. 30 kr. pr. Eimer. Verkauf ebenfalls noch gering.

Oberſchüpf, Bezirksamt Borberg, den 3. Nov. Die Traubenleſe dahier fing den 20. v. M. an, und der Ertrag iſt weit bedeutender, als voriges Jahr. Nach einer mäßigen Aufnahme liegen dahier 130 Fuder weißer, und 70—80 Fuder rother Moſt zum Verkauf. Der Preis iſt gegenwärtig pr. Fuder weißer 90 fl., und rother 70 fl.; allein die Verkäufe ſind bisher noch unbedeutend, weil die Producenten glauben, daß der Moſt noch im Preiſe ſteige. Der weiße Moſt aus der beſten Lage wiegt 70—78 Gr.

5. Herbſtnachrichten vom Auslande.

Dresden, den 24. Oktober. Auf vielen unſerer Weinberge iſt die Weinleſe ſchon in dieſer Woche gehalten worden. In den großen Weinbergen der Hoflösnitzer Pflege wird ſie erſt in den letzten Tagen des Monats gehalten werden und durch die Verſpätung nichts verlieren. Der Ertrag iſt nach der Lage ſehr verſchieden. In einigen Bergen in der Gegend von Pilnitz ſoll die Güte wie die der vorjährigen Leſe ſeyn; nur in der Menge wird überall kaum die Hälfte erreicht.

Bingen, im Rheinheſſiſchen, den 28. Okt. Die Güte unſers dießjährigen Weines kann man mit dem von 1833 vergleichen. Die Menge aber beträgt zum Theil ein Drittel, auch wohl ein Viertel weniger, als im vorigen Jahre. Die 1834r Weine ſind um 10 Proc. geſtiegen, beſonders was die ganz guten Sorten betrifft.

6. Hopfenpreiſe.

Unter Hinweiſung auf die Anzeige vom 18. v. M. (ſiehe Nr. 44 d. landw. Wochenbl.) gebe ich hier die weitere Nachricht, daß der Hopfen in Kirrlach, Neudorf und Huttenheim um die Preiſe von 26, 27, 28, 29, auch 30 fl. ganz, in Wieſenthal um genannte Preiſe aber bis auf 10 Centner abgeſetzt iſt. Nur muß man bedauern, daß dieſer bedeutende und wichtige Verkehr ganz allein in den Händen der Juden ſich wälzt, welche Alles aufbieten, um einen unmittelbaren Verkauf des Hopfens an größere und fremde Hopfenkäufer zu verhindern.

Wieſenthal, am 8. November 1835.

Geißler, Lehrer.

Digitized by Google

Landesprodukten-Preiſe.

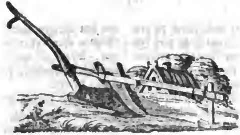
Vom 3. bis 10. November 1835.

Marktorte.	Waizen, das Malter.		Kernen, das Malter.		Korn, das Malter.		Gerſte, das Malter.		Dinkel, das Malter.		Haber, das Malter.		Heu, der Centner.		Kornſtroh, à 100 Bund.		Kartoffeln, der Seſter.		Hanf, gehechelt, der Centner.		Hopfen, der Centner.		Rabſamen, das Malter.		Reps, das Malter.		Weißmehl, das Pfund.	
	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Conſtanz .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ueberlingen	—	—	8	17	4	57	5	10	—	—	3	21	1	—	20	—	—	6	—	—	—	—	15	—	—	—	—	8
Radolphzell	—	—	8	19	4	40	4	52	—	—	3	31	—	—	20	—	—	7	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Möskirch .	—	—	8	—	5	—	4	30	3	—	3	4	1	24	13	20	—	6	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Stockach .	—	—	7	17	—	—	—	—	—	—	3	3	1	—	16	—	—	6	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Engen . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Bonndorf .	—	—	8	20	6	30	—	—	—	—	4	20	1	—	—	—	—	7	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Löffingen .	—	—	9	—	5	30	5	40	—	—	3	50	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Villingen .	—	—	9	—	6	50	6	20	—	—	3	50	1	20	35	—	—	12	40	—	—	—	—	—	16	—	—	5
Rheinheim	9	—	8	51	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lörrach .	—	—	10	37	—	—	—	—	—	—	—	—	1	30	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Müllheim .	10	—	—	—	6	—	5	—	—	—	5	—	1	30	25	—	—	12	40	—	—	—	—	—	—	—	—	5
Staufen .	10	30	—	—	6	10	5	30	—	—	4	30	1	[illegible]		—	—	10	40	—	—	—	21	20	—	—	—	4
Freiburg .	10	30	—	—	6	30	5	10	—	—	4	40	1	12	20	—	—	12	30	—	—	—	27	20	21	20	—	4
Emmending	10	—	—	—	6	20	—	—	—	—	4	40	1	12	15		—	9	—	—	—	—	—	—	19	—	—	5
Endingen .	8	40	—	—	5	30	5	20	—	—	—		—	—	—	—	—	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ettenheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lahr . .	—	—	9	7	6	11	5	52	—	—	4	30	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Wolfach .	10	—	9	50	7	20	6	20	—	—	4	20	—	48	—	—	—	12	—	—	—	—	—	—	18	30	—	—
Gengenbach	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Offenburg	8	48	9	3	5	40	5	40	—	—	4	24	1	36	15	—	—	20	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Oppenau .		—	10	12	6	30	6		—	—	5	—	—	—	11	30	—	12	45	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Oberkirch .	7	45	8	45	5	45	4	30	—	—	4	30	1	24	14	—	—	—	—	—	—	—	—	—	13	—	—	—
Achern . .	—	—	8	—	5	30	5	—	3	42	3	54	1	12	11	—	—	10	—	—	—	—	20	—	17	—	—	4
Bühl . .	8	—	—	—	5	—	—	—	4	24	—	—	1	30	18	—	—	12	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5
Baden . .	—	—	9	—	5	40	5	20	3	24	3	36	1	36	16	—	—	9	40	—	—	—	—	—	—	—	—	5
Gernsbach	8	—	9	—	5	50	5	5	3	40	3	55	—	—	14	30	—	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Raſtatt . .	7	20	8	24	5	10	5	5	—	—	4	—	1	30	20	—	—	8	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Karlsruhe	7	[illegible]	7	[illegible]	5	—	4	50	—	—	3	36	1	36	11	—	—	8	—	—	—	—	—	—	—	—	—	4
Pforzheim	—	—	8	59	—	—	5	12	—	—	3	12	1	2	—		—	6	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Durlach .	7	15	7	28	4	30	4	20	—	—	2	57	1	20	12	—	—	6	—	—	—	—	20	—	18	—	—	5
Bruchſal .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Mannheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Heidelberg	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Mosbach .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Wertheim .	—	—	—	—	4	20	—	—	2	38	3	8	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Durchſchnitt	8	[illegible]	8	44	5	41	5	16	3	28	3	58	1	19	17	5	—	9	39	10	—	—	20	44	17	33	—	5
Heilbronn .	—	—	—	—	5	8	4	35	2	52	2	41	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Mainz . .	6	45	—	—	5	13	4	1	2	44	3	46	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Schaffhauſen		—	8	51	—	—	5	53	—	—	3	32	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Druck von G. Braun.

Digitized by Google

N: 47. 1835.



Karlsruhe 20. November.

Landwirthſchaftliches Wochenblatt

für das

Großherzogthum Baden.

Herausgegeben von der Centralſtelle des landwirthſchaftlichen Vereins.

Inhalt: 1) Ueber die Benützung erfrorner Kartoffeln und Rüben. 2) Bekanntmachung der Unter-Rheinkreis-Abtheilung des landw. Vereins zu Weinheim: a) die Abgabe von Wurzelreben betr.; b) deßgleichen von Seidenraupen-Eiern. 3) Verkauf von Wurzelreben. 4) Herbſtnachrichten. 5) Kleeſaamenpreiſe. 6) Landesproduktenpreiſe.

1. Ueber die Benützung erfrorner Kartoffeln und Rüben.

Da durch die Unbeſtändigkeit und Ungunſt der heurigen Herbſtwitterung die Ernte der Wurzelgewächſe, wie Kartoffeln, Rüben ꝛc., ſich da und dort in die Länge gezogen hat, und daher manche Parthie derſelben bei der für die jetzige Jahreszeit ungewöhnlich bald eingetretenen ſtarken Kälte ſich noch im Felde befunden, in Folge derſelben aber Noth gelitten haben mag, ſo dürfte eine Anleitung zu möglichſt guter Benützung derartiger Wurzelgewächſe wohl zeitgemäß ſeyn.

Durch den Froſt verlieren dieſe nur ihre Keimkraft, von dem eigentlichen Nahrungsſtoffe aber nichts, indem blos ihr Lebensprinzip getödtet, und der Gebrauch für Menſchen und Vieh verändert wird. Sie erhalten zwar in Folge des Erfrierens einen ſüßlichen Geſchmack, indem hierbei ein Zuckerbildungsprozeß vor ſich geht, ihre Nahrungsfähigkeit wird jedoch, wie geſagt, deßhalb nicht vermindert, wie man häufig glaubt, ſondern es iſt nur der ungewohnte eigenthümliche, ſüßliche Geſchmack, welcher ihre Genießbarkeit beeinträchtigt.

Setzt man freilich das erfrorne Wurzelwerk einer höheren Temperatur aus, ſo geht es allerdings in eine nach dem gewöhnlichen natürlichen Gange ſchnell auf einander folgende Gährung über, bei welcher es endlich in eine ſchwarze ſtinkende Maſſe zerfließt.

Auf dieſe Erfahrungen ſind daher auch die Maßregeln zu gründen, wenn man das erfrorne Wurzelwerk noch möglichſt gut benützen will, was dem Geſagten zufolge um ſo ſicherer zu erreichen ſeyn wird, je mehr jene Benützung noch vor Eintritt jener höheren Temperatur erfolgt, d. h. ehe daſſelbe wieder auffriert (aufthaut).

Hierzu dienen nun mancherlei Wege:

1) Betreibt man z. B. eine Kartoffelbranntweinbrennerei, oder iſt man darauf eingerichtet, die Kartoffeln zur Verfütterung beim Viehſtand zu dämpfen, ſo iſt es wohl das Einfachſte, daß man von den im Boden liegenden Kartof-

ſeln, wenn dieß überhaupt nicht durch zu großen Froſt verhindert wird, täglich ſo viel heraus nimmt, als ſich auf jene Weiſe verarbeiten oder benützen läßt, und ſie ſind dann ſo gut als möglich zu reinigen, um ihr Dämpfen auf die gewöhnliche Weiſe bewerkſtelligen zu können.

2) Iſt jedoch die eine oder die andere dieſer Verfahrungsarten in Folge mangelnder Einrichtungen nicht möglich, oder ſtehen etwa dem Dämpfen der Kartoffeln zu hohe Preiſe des Feuerungsmaterials entgegen, ſo kann ein weiterer Ausweg ergriffen werden, nämlich der, daß man die erfrornen Kartoffeln, was in dieſem Falle auch mit Rüben geſchehen kann, in friſches Waſſer bringt, und die Einweichſtanden an einem Orte von mäßiger Wärme, allenfalls in einem Stalle, aufſtellt. Schon nach wenigen Stunden beginnt das Eis ſich auf der Oberfläche der Gewächſe zu ſammeln, die, wenn nicht überflüſſig Waſſer beigeſetzt wird, in eine ganze Maſſe zuſammenfrieren. Man läßt dann die Kartoffeln, Rüben u. ſ. w. einen halben Tag in dieſem Zuſtande, zerkleinert ſie, weicht ſie abermals einen halben Tag ein, und verfüttert ſie hierauf. Rüben, Kartoffeln u. dgl. ſo behandelt, und mit hinlänglichem Dörrfutter vermengt, ſchaden ſogar trächtigen Kühen nicht, geſchweige daß ſie anderem Vieh Nachtheil brächten. Daſſelbe gilt von dem Kraute der Rüben.

Hält der Froſt an, ſo unterliegt es, wie aus dem Geſagten hervorgehet, durchaus keinen beſondern Schwierigkeiten, das erfrorne Wurzelwerk beinahe in gleicher Weiſe, wie jedes andere zu benützen, um ſo ſchwieriger wird dieſes aber, wenn gelinde Witterung und ein Auffrieren deſſelben eintritt.

In dieſem Falle thut man wohl, die Kartoffeln aus der Erde zu nehmen, ſie in luftigen Schuppen oder Miethen*) aufzubewahren, und vor den übrigen Kartoffeln zu verbrauchen. In Gruben oder Keller darf man ſie ja nicht bringen, indem ſie unfehlbar und um ſo ſchneller verderben würden, je wärmer ſie daſelbſt zu liegen kämen.

Dagegen halten ſich Rüben, welche vom Froſt gelitten haben, am beſten und längſten, wenn man ſie auf dem Felde läßt, und nur ſo viel davon einſchafft, als man auf einen oder wenige Tage bedarf. In England bleibt Jahr für Jahr ein großer Theil der Rüben über Winter auf dem Felde, ja es herrſcht ſelbſt in manchen Orten unſers Rheinthales ſchon ſeit längerer Zeit der Gebrauch, wenigſtens ſo viel Rüben im freien Felde zu laſſen, als man bis Weihnachten hin für den Viehſtand zu brauchen glaubt, indem ſie dann allmählig nach dieſem Bedarf eingebracht werden. Solche Rüben, welche man einheimſen will, bringe man aber, wie es bei den Kartoffeln angerathen worden, unter luftige Schuppen oder in Miethen. Das Aufbewahren in Feldgruben oder in Kellern taugt auch bei ihnen nichts, indem ſie aus obigem Grunde ſchon nach wenigen Wochen zu Grunde gehen würden.

In kleinern Quantitäten laſſen ſich erfrorne Kartoffeln dadurch benützen, daß man ſie langſam aufthaut, kocht, ſchält, in dünne Scheiben ſchneidet, und im Back- oder auf dem Stubenofen, oder ſonſt eine entſprechende Weiſe dörrt, auf welche Weiſe behandelt, ſie entweder zu Suppen, oder zu Mehl gemahlen, in Vermiſchung mit gewöhnlichem Mehl, zum Brodbacken gebraucht werden können.

Ferner können erfrorne Kartoffeln ſowohl als Rüben dadurch noch ſehr gut benützt werden, daß man ſie einſalzt.

Zu dem Ende läßt man die gefrornen Kartoffeln oder Rüben ſo viel wie möglich reinigen, dann zerkleinern, und endlich auf einer Preſſe, nachdem zuvor mittelſt Waſſer das Eis ausgezogen worden, ihre wäſſerigen Theile ausdrücken, worauf zuletzt das Einſalzen derſelben in Kufen ꝛc. mit gewöhnlichem Viehſalz ſo vorgenommen, daß dieſes ſchichtenweiſe darüber hergeſtreut, das Ganze mit einem Deckel

---

*) Miethen ſind im Freien in Haufen aufgeſchüttete Kartoffeln oder Rüben, die mit einer Strohſchichte von 1 Schuh, und zuletzt mit Erde 2 Schuh hoch bedeckt werden. Bringt man jene Gegenſtände im erfrornen Zuſtande auf dieſe Weiſe unter, ſo bleibt die Letztere, die Erdbedeckung, weg, weil ſie ſich ſonſt zu ſehr erwärmen würden.

Digitized by Google

oder Brettſtücken bedeckt und auf irgend eine Weiſe beſchwert wird.

Abgeſehen davon, daß ein ſolches Einſalzen die Gedeihlichkeit des Futters erhöht, ſo gewährt es überdieß den erheblichen Vortheil, daß das auf dieſe Weiſe behandelte Wurzelwerk ſich länger erhält, und als Beifutter nach und nach nützlich verwendet werden kann. Aber auch nur als ſolches darf ſeine Verwendung geſchehen, indem es in größeren Gaben des Salzes halber leicht allzuſehr abführen würde *).

Endlich bleibt für ſolche Fälle, wo es an dem zu einem ſolchen Einſalzen nöthigen Geſchirre fehlen ſollte, noch folgender Ausweg übrig.

Man laſſe nämlich die erfrornen Kartoffeln waſchen, und wenn es nicht ſchon zuvor geſchehen wäre, noch recht in freier Luft, je mehr, deſto beſſer, durchfrieren. Sobald ſie nun ſo aufgefroren, daß ſie einigermaßen weich geworden ſind, zerſtoße, reibe, mahle oder zerquetſche man dieſelben, und laſſe dann das Waſſer entweder von ſelbſt ablaufen, oder beſſer preſſe es ſo ſchnell und ſo vollſtändig als möglich aus; die ausgepreßte Maſſe aber trockne man zuletzt wo und wie man kann, im Ofen, Backofen, an der Luft ꝛc., jedoch mit der Vorſicht, daß ſie nicht zu dick auf einander zu liegen komme und daher keine Fäulniß entſtehe. Derlei wohlgetrocknete Kartoffeln laſſen ſich dann früher oder ſpäter für Schweine, Milch- oder anderes Vieh, gekocht oder ungekocht, oder auch nur aufgeweicht, wie friſche gebrauchen. Die ſchwarze Farbe, welche ſie beim Trocknen bekommen, darf nicht abſchrecken; die Erfahrung hat vielmehr längſt dargethan, daß erfroren geweſene Kartoffeln oder Rüben nicht im Geringſten nachtheilig ſind, wenn ſie in der angegebenen Weiſe zu Nutzen gemacht werden. Indem ſie daher einerſeits ihrer entſchiedenen Zuträglichkeit halber die empfohlene Benützungsweiſe in vollem Maße verdienen, wird man die darauf verwendete, wenn auch etwas höhere Mühe in den meiſten Fällen hinreichend belohnt ſehen.

*) Wenn das Einſalzen im vorliegenden Falle von weſentlichem Nutzen iſt, ſo kann es auch ſonſt noch ſeyn.

Bekanntlich keimen die Kartoffeln gegen das Frühjahr beſonders ſtark, und ihre Nahrungsfähigkeit wird hierdurch ſehr vermindert. Werden ſie nun, ehe dieſe Periode eintritt, eingeſalzen, ſo kann man dieſem Verluſte nicht nur begegnen, ſondern ſie laſſen ſich auch ungleich länger aufbewahren, und gewähren noch namentlich in der Periode des Uebergangs von der Winter- zur Sommerfütterung ein willkommenes Beifutter, während oft manche Parthie durch das Auswachſen bis dahin am Futterwerth ſo verloren hat, daß ſie ſich nur noch für den Dunghaufen eignet. Die Koſten des Einſalzens ſind keineswegs bedeutend; das Schneiden kommt nicht in Anſchlag, da es bei jeder Benützung zur Fütterung gleichfalls geſchehen müßte, ſo wie die Wohlfeilheit des Viehſalzes die Anwendung deſſelben zu dieſem Zweck erleichtert. Daß das Vieh eine ſolche Koſt ſich gerne gefallen laſſe, iſt durch die Erfahrung längſt dargethan.

---

2. Bekanntmachungen der Unter-Rheinkreisabtheilung des landw. Vereins zu Weinheim.

a) Die Abgabe von Wurzelreben betreffend.

Diejenigen Rebbauern unſers Bezirks, welche zum Behuf der Anlage neuer Weinberge aus hieſiger Rebſchule Würzlinge von den beſſern Traubenſorten unentgeldlich zu erhalten wünſchen, werden eingeladen, ſich längſtens bis den 15. Januar 1836 bei hieſiger Deputation ſchriftlich zu melden, und eine genaue, vom Ortsgericht beſcheinigte Beſchreibung des Lokals, auf welches die Reben eingepflanzt werden ſollen, beizulegen.

Weinheim, den 10. November 1835.

Der Vorſtand der hieſigen landw. Vereinsabtheilung:

Frhr. v. Babo.

b) Die Abgabe von Seidenraupeneiern betreffend.

Diejenigen Seidenzüchter im Bezirke hieſiger Deputation, welche für das nächſte Jahr Seidenraupeneier von derſelben zu beziehen wün-

ſchen, werden eingeladen, ſich deßhalb längſtens bis den 1. Jan. 1836 bei ihr zu melden.

Weinheim, den 10. November 1835.

Der Vorſtand:
Frhr. v. Babo.

3. Verkauf von Wurzelreben.

Der Unterzeichnete beehrt ſich anzuzeigen, daß für das nächſte Frühjahr aus ſeiner eigenen Rebſchule gutbewurzelte einjährige Würzlinge von Rießling, Traminer, Sylvaner, Ruländer und ſchwarzen Clävnern in größeren Parthien zu haben ſind. Das Hundert Ruländer- und Traminerwurzelreben koſtet 1 fl. 30 kr., das der übrigen Sorten 1 fl. Auch können gegen 100 Sorten verſchiedener Traubenarten abgegeben werden.

Weinheim, im November 1835.

L. v. Babo.

4. Herbſtnachrichten.

Nr. 4.

Weinheim, den 12. Nov. 1835. Der hieſige rothe Herbſt begann am 20., der weiße am 26. v. M. Der während deſſelben öfters einfallende Regen und bei den weißen Trauben das ſorgfältigere Leſen der häufig morſchen und auf der Erde liegenden Trauben in guten Lagen verlängerte die Leſe um einige Tage, beſonders bei den wenigen Beſitzern, welche in gemiſchtem Satz auslaſen, oder mehrere Leſen nach Verhältniß der Rothfäule anſtellten, wie die Ullner'ſche Spitalverwaltung. Die Freiherrl. v. Benningenſche Verwaltung, welche die Ausleſe jeder Traubenſorte genau beobachtete, und nur regenfreie Tage wählte, hatte bei der großen Zahl von Weinbergen bis den 6. November damit zu thun. Wenige andere, ganz vorzügliche Lagen am Hubberg, Kiſſel und Biſchof bedurften wegen ihres reinen Rießlingsſatzes und der allgemeinen, geſunden Rothfäule keiner Ausleſe.

Bei 19 gewogenen Sorten des rothen Moſtes aus verſchiedenen Lagen ergab ſich auf der Oechsleſchen Wage die Mittelzahl von 85 Gr. Die niederſte Zahl war 82 Gr., die höchſte 91 Gr. Unter 31 Proben von weißem Moſt aus faſt allen Lagen fand ſich die Mittelzahl 81 Gr., die beiden äußerſten Zahlen waren 72 und 97 Gr.

Eine früher noch nicht bemerkte Schwankung der Moſtwage zeigte ſich zwiſchen Moſt (beſonders von Burgunder rothen Trauben) gleich nach der Leſe vorm Heimfahren und gleich nach der Ankunft zu Hauſe, ſo daß der rothe Moſt in letzterem Falle 5 Gr. mehr wog, als zuvor. Der weiße zeigte einen geringern Unterſchied (von 1—2 Gr.). Hierdurch ergibt ſich eine weitere Vorſichtsregel beim Gebrauch der Moſtwage.

Bemerkenswerth ſind die Unterſchiede von Vorleſen des reinfaulen Gewächſes zu gleicher Zeit mit der Nachleſe im Spitalwingert in der Sandgewann, wo erſtere 94 Gr., die zweite 86 Gr. wog; in einem andern Weinberge war der Unterſchied unter gleichen Umſtänden 7 Gr.

Die Ausleſe der Rießlingtrauben in Benningenſchen Wingerten ergab einen Vorzug der Rießlinge von 93½ Gr. gegen 85 Gr. der Elblinge; dann wieder anderswo von 88 Gr. gegen 86½ Gr. Traminermoſt in vorzüglichen Benningenſchen Weinbergen, worin Elblinge 80 und 86 Gr. hatten, wog 92½ und 94½ Gr., Rießlinge daſelbſt nur 88 Gr.

In guten Lagen war die edle Fäule, wie geſagt, zum Theil allgemein, oder doch großentheils eingetreten; in hohen und weniger günſtig gelegenen Weinbergen war wenig oder gar keine Fäule, ja hier und da noch nicht einmal volle Zeitigung vorhanden, ein Beweis, daß die Klage über verſpätetes Herbſten ungegründet war, ſo wie die Furcht vor Froſtſchaden. Eine auffallende Probe für die Ausdauer und Veredlung reifer Trauben bei Froſt lieferte der rothe Weinberg von Valentin Gaber in Schriesheim, welcher zur Erhaltung der dafür von der hieſigen Vereinsabtheilung ausgeſetzten Prämie bis zum 7. und zum Theil 9. November mit der Leſe gewartet hatte, und aus ſeinen geſunden ſchwarzen Burgundertrauben bei der erſten Leſe am 7. Nov. einen Moſt von 90 Gr., bei der zweiten am 9. Nov. von 94 Gr. erzielte, nachdem ſie

Digitized by Google

den Schnee vom 6. Nov. und eine Kälte von $2\frac{1}{2}$ Gr. am 7. Nov. überſtanden hatten. Gleiche Ueberzeugung lieferte der am 9. Nov. beendigte Herbſt auf dem Stift Neuburg bei Heidelberg in rothen und weißen Weinbergen.

Die lange Ausdauer der Burgunder in dieſem Jahre ohne Fäulniß war eine befremdende Erſcheinung, da ſie ſonſt früher, als die weißen Arten reifen, und zur Fäulniß geneigter ſind. Dieſer Zuſtand war ohne Zweifel eine Folge der anhaltenden Dürre während der Sommermonate und der mangelnden Sommerwärme im September und Oktober, daher auch die ſpätere allgemeine Zeitigung und (wie im vorigen Jahre) der nicht übermäßig ausgebildete Farbeſtoff der ſchwarzen Trauben in heißen Lagen. Traubenarten mit vorwaltendem Faſerſtoff, wie Orleans, Muskateller, Malvoiſir erhielten in heißen Lagen nur mit Mühe und ſehr ſpät Saft, und welkten zum Theil ab.

Die Klage über den durch das Spätleſen erlittenen Abgang war eben ſo ungegründet, wenn nur das Abgefallene rein aufgeleſen und nichts als unbrauchbar liegen gelaſſen worden. Denn daß eine morſche Traube, woran die Hülſe ſpinnwebenartig verdünnt und der Saft offenbar dadurch vermehrt wird, an Brühe verlieren ſoll, iſt ein offenbarer Widerſpruch. Daß die Leſe ſolcher Trauben mühſamer und koſtſpieliger, iſt nicht zu läugnen, zumal da unſere meiſten Wingertsböden an der Bergſtraße jener reinlichen Bedeckung entbehren, welche die Talk-, Glimmer- und Thonſchiefergeſchiebe des Rheingaues gewähren, und die überdieß das Geſchäft erleichtern. Einen großen Vorſchub leiſteten hierbei die dem Rheingau entlehnten hölzernen Schüſſeln zum Unterhalten und die Scheeren.

Im Verkauf des neuen Weines iſt es flau, wovon aber nicht der Unwerth des Produktes Schuld ſeyn mag, ſondern die veränderten Zollverhältniſſe und der unerhört geringe Preis der Ueberrheiner neuen Weine, welche jedoch bei ihrer frühzeitigen Leſe aus den mittlern Gegenden den dieſſeitigen ſicher nachſtehen. Einen Theil der Schuld trägt wohl in unſerer Gegend auch der geringe Satz, und theilweis der Mangel reinlicher Behandlung aus Abgang geeigneter Gefäße. Gleichwohl ſuchen die Nachbarn im Odenwalde allmählig die lang verſperrt geweſenen Wege, wenn auch vorerſt mit kleinern Fäſſern, wieder auf, und ſo ſteht zu erwarten, die ehemaligen Abnehmer dieſer Gegend, ſo wie aus dem Neckarthale und von dem Gau wieder zahlreicher eintreffen zu ſehen.

Das neue Fuder des weißen Weines iſt zu 100 bis 160 fl. verkauft; der rothe Wein wird weniger geſucht, und geht unter 100 fl. ab. Beſtimmter Preis iſt gleichwohl noch nicht gemacht. Die lange Zögerung damit, ſo wie der Mangel an Raum und Gefäßen zur Einkellerung regt den oft geäußerten Wunſch nach einer frühzeitigen offiziellen Preisbeſtimmung und nach Gemeindekellern zum Frommen unbemittelter Weinerzeuger neuerdings auf.

Pfaffenweiler, Amts Staufen, den 12. Nov. Die Weinleſe hat in hieſiger Gemeinde am 16. Okt. begonnen, und war am 24. Okt. beendigt.

Die Quantität war ſo ziemlich der vorjährigen gleich, die Qualität ſteht aber weit zurück. Der weiße Moſt von Gutedeln wog auf der Oechsleſchen Wage 66 bis 76 Gr. Der Preis 9—11 fl. pr. Ohm; Abſatz noch nicht ſtark.

Bodmann, den 7. November. In den zur Grundherrſchaft Bodmann gehörigen Ortſchaften hat die dießjährige Weinleſe an folgenden Tagen begonnen:

a) in den Reben der Ortsbürger:

zu Bodmann, Eſpaſingen, u. Wahlwieß am 17. Okt. Gewicht nach der Oechsleſchen Wage 50—55 Gr.;

zu Liggeringen am 12. Okt. Gewicht 50—52 Gr.;

zu Langenrain und Freudenthal am 15. Okt. Gewicht 50—52 Gr.

b) In den eigenthümlichen Reben der Grundherrſchaft:

zu Bodmann am 20. Okt. Gewicht 55—58 Gr.

In dem größeren Theile der Rebſtücke wurde blos das Faule und Weiße ausgeleſen, das Rothe aber blieb bis zum 5. Nov. ſtehen und zeigte bei der Abnahme ein Gewicht von 75 Gr.

Zu Eſpaſingen am 23. Okt. Gew. 52 Gr.; zu Langenrain am 22. Okt. Gew. 60 Gr.; zu Freudenthal am 23. Okt. Gew. 57 Gr.; zu Möggingen am 20. Okt. Ausleſe des Faulen und Weißen. Gewicht 60 Gr., am 3. und 4. Nov. Nachleſe. Gewicht 78 Gr.

Auf den zu Möggingen von der Nachleſe erhaltenen Wein wurden unter der Kelter 10 fl. 48 kr. pr. Ohm geboten.

Amtsbezirk Waldshut.

Kußnach: Preis 8 fl. 6 kr. bis 10 fl. 30 kr. pr. Ohm.

Kadelburg: Preis 6 fl. 30 kr. bis 9 fl. 30 kr. pr. Ohm.

Oberlauchringen: Leſe am 22. Okt. Gew. 64 Gr. nach Oechsle. Preis 4—5 fl. pr. Ohm.

Gurtweil: Leſe vom 15.—22. Oktober Gewicht nach der Hahn'ſchen Wage von gemiſchtem Satz 60 — 62 Gr., Sylvanern 62—65 Gr., Mainzern 71 Gr., Schneckenburgern 72 Gr., blauen Klävnern 79 Gr. Die letzten Leſetage zeigten immer ein höheres Gewicht. Preis 6 fl. 40 kr. pr. Ohm.

Dangſtetten: Preis 7—10 fl. pr. Ohm.

Mutteſchingen: Leſe vom 19.—28. Okt. Gewicht von gemiſchtem Satz 47 — 50 Gr., weißen Elbingen 57 — 60 Gr., rothem Wein 72 Gr., gemiſchtem Satz, wie der rothe Wein zuletzt geleſen, 59—60 Gr. nach der Hahnſchen Wage. Preis 6—8 fl. pr. Ohm.

Thiengen: Leſezeit vom 18.—24. Okt. Gewicht von gemiſchtem Satz 61—76 Gr., von beſonders geleſenen blauen Trauben 79 Gr. Preis 7—10 fl. pr. Ohm.

Rheinheim: Leſe am 21. — 23. Okt. Gewicht 65—70 Gr. nach der Oechsle'ſchen Wage. Preis durchſchnittlich 6 fl. 30 kr. pr. Ohm.

Homburg bei Thiengen: Von dem Rebgut des Herrn Binninger Gewicht von gemiſchter Sorte 61 Gr.; Preis 15 fl. pr. Ohm. Gewicht von auserleſenen blauen Trauben 87 Gr.; Preis 22 fl. Gewicht von Rießlingen oder Mainzern 77 Gr.; Preis 22 fl.

Bechtersbohl: Gewicht 60 — 70 Gr. Preis 8 fl. — 10 fl. 48 kr.

Lienheim: Preis von gemiſchten Sorten 4 fl., 4 fl. 20 kr., 5 fl. 12 kr. und 7 fl. 30 kr.

Reckingen: Leſetag 19. Okt. Gemiſchte weiße Qualität 60 Gr. Leſetag 24. Oktober. Von rothen Trauben oder Klävnern 75 Gr. Preis 5 fl. 24 kr. — 8 fl.

Degernau: Leſetag 19. Oktober. Rothe Trauben 62 Gr.; Preis 8 fl. 6 kr. Leſetag 21. Okt. Weiße Trauben 58 Gr.; Preis 7 fl. Leſetag 22. Oktober. Weiß und roth gemiſcht 58 Gr. Preis 7 fl. Zehntwein 48 Gr. Preis 5 fl.

Waldshut und Dogern: Dieſe Ortſchaften haben bisher noch keine Kaufpreiſe, weil dieſelben gewöhnlich ſpäter durch einen Schlag die Preiſe im Durchſchnitt reguliren.

Schwerzen: Leſe vom 20. — 27. Okt. Gewicht des Weines nach der Hahn'ſchen Wage: weiße Elbinge 47 — 59 Gr., weiße Gutedel oder Schneckenburger 71 Gr., weiße Großelbinge 65 Gr., rothe Klävner 76 Gr.

Die Qualität im Allgemeinen iſt mittelmäßig zu nennen, die erzeugte Quantität aber ſehr groß; es würden daher die Weinpreiſe ohne den beſtehenden Zoll mehr als ein Drittel niederer ausgefallen ſeyn, und Manche ihren Wein, wo geringe Sorten gepflanzt werden, gar nicht an den Mann gebracht haben. Die beſtehenden Zollverhältniſſe aber haben bewirkt, daß ſo zu ſagen aller, dieſes Jahr in hieſiger Gegend erzeugte, Wein zu guten Preiſen abgegangen iſt. Es ſind ſehr viele Weinkäufer aus jenen Gegenden, namentlich dem Hauenſteinſchen erſchienen, welche früher ihren Weinbedarf immer aus der Schweiz, dem nahen Frickthal, bezogen haben. Auch ſolche aus unſerer Gegend, die früher immer beträchtlich Schweizerweine aus dem Kanton Zürich und Schaffhauſen bezogen, haben nun ſolches unterlaſſen, nicht ſowohl des Zollbetrags wegen, da die Schweizerweine äußerſt wohlfeil ſind, ſondern des Transports halber, da dieſer Wein nur durch Umwege über die Zollſtationen Waldshut und Stühlingen hieher kommen kann.

Mosbach, den 10. Nov. Die Weinleſe hat hier am 27. Oktober angefangen und dauerte bis zum 5. d. M. Das Wetter war, mit Ausnahme zweier Regentage, ziemlich günſtig, jedoch fiel ſchon am 7. d. M. Schnee, auch gefror es darauf; demnach wurde die höchſte

Digitized by Google

Zeit zur Weinleſe abgewartet. Das Einkellern des Moſtes geſchah gleich während dem Herbſten, weil man den Moſt gern ſüß in die Keller bringt, und es hier an Keltern nicht fehlt.

Die Quantität iſt größer als im vorigen Jahr, und dürfte ſich auf circa 140 Fuder belaufen. — Dieſer Wein wurde größtentheils von den hieſigen Wirthen und den Produzenten ſelbſt eingekellert, nur einige Fuder ſind von Auswärtigen gekauft worden.

Hinſichtlich der Qualität iſt es noch unentſchieden, welchem Jahrgang der dießjährige Wein gleich kommen durfte, ſoviel ſtehet jedoch zu erwarten, daß er beſſer ausfalle, als der 1828r. — Der Satz in den hieſigen Weinbergen beſtehet meiſtens aus Rießlingen, etwas Elblingen, Gutedeln und Sylvanern, nur wenigen ſchwarzen ſogenannten Burgundern und Trollingern. Die Trauben waren etwas ungleich reif, namentlich hätte der Rießling noch etwas reifer ſeyn dürfen. Gutedeln und Elblinge waren ſchön, die Sylvaner ſchon vielfältig in Fäulniß übergegangen.

Das Gewicht des Moſtes war nach der Oechsleſchen Wage von weißem Weine in beſter Lage im Henſchelberg ꝛc. 78 bis 82 Gr., in mittlern Lagen, z. B. Heſſenthal und Knopf, 72—75 Gr. Ordinäre Lage, Michelsroth ꝛc., 69—71 Gr. Der gemiſchte Zehntwein in der Stiftskelter wog 69—75 Gr.

Der Preis ſtellte ſich auf 6, 8, 10 bis 12 fl. pr. Ohm heraus. Es ſind noch mehrere Fuder in den Kellern der Weinbergsbeſitzer zum Verkauf ausgeſetzt.

Bez. Amt Blumenfeld.

Bietingen. Die Weinleſe der Gemeinde fand Statt am 12. Okt. Gewicht des rothen Gewächſes 59—61 Gr. nach Oechsle. Preis 9—10 fl. pr. Ohm.

Der Grundherr von Hornſtein daſelbſt ließ am 23. Okt. leſen. Das Gewicht des Moſtes von weißen Trauben 61 Gr. von rothen 74—75 Gr. Preis 12 fl. bis 12 fl. 30 kr. pr. Ohm.

Hilzingen. Leſe der Privaten den 15. Okt. und die folgenden Tage. Gew. nach Oechsle vom weißen Gewächs 54—59 Gr., vom gemiſchten 56—67 Gr. Preis 8—11 fl. pr. Ohm.

Riedheim. Allgemeine Leſe in der Woche vom 11.—18. Okt. Gewicht nach Oechsle vom gemiſchten 60—70 Gr.; vom geſonderten 70—75 Gr., Preis 11—13 fl. pr. Ohm.

Bürgermeiſter Oßwald und Sonnenwirth Meyer herbſteten am 2. Nov. Gewicht 80 Gr. nach Oechsle und Preis 20 fl. pr. Ohm.

Weiterdingen. Allgemeine Leſe am 16. und 17. Okt. Gewicht vom gemiſchten 62—67 Gr.; vom geſonderten 70 Gr. nach Oechsle Preis 7—9 fl. pr. Ohm.

Mühlhauſen. Weinleſe den 14 und 15. Okt. Gewicht 58—63 Gr., nach Oechsle, Preis 7—8 fl. pr. Ohm.

Im Allgemeinen war der Verkauf ſchnell, insbeſondere in jenen Orten, welche bei günſtiger Witterung herbſteten, und geſonderte Leſe hielten, auch ſcheint der Anſchluß zum deutſchen Zoll-Verein günſtig für den Verkauf der Weine gewirkt zu haben.

5. Kleeſaamenpreiſe.

Aus Mainz. Die in unſerm letzten Berichte geäußerte Furcht, daß die feuchte Witterung auf die Kleeſaat-Ernte einen nachtheiligen Einfluß haben würde, iſt leider nicht ungegründet geweſen. Die Ernte iſt verſpätet worden, die Quantität findet ſich reduzirt und die Qualität läßt zu wünſchen übrig. An den Produktionsorten haben zwar mehrere Umſätze ſtattgefunden, unſer Markt iſt indeß noch nicht eröffnet, indem erſt wenige Ballen angelangt ſind. Wir können mit Beſtimmtheit keinen Preis angeben, glauben aber, daß derſelbe ſich für gute Waare zwiſchen 105 und 120 Fr. pr. Ballen*) etabliren wird. Von alter Saat iſt hier immer noch viel Vorrath; inzwiſchen haben die Eigner ihre Forderungen erhöhet und diejenigen, die noch vor Kurzem zu 70 Fr. abzugeben bereit waren, halten jetzt auf 90 Fr. pr. Ballen; 80 Fr. pr. Ballen hat man vergebens geboten.

*) 1 Ballen wiegt 200 Pfund. (A. d. Rhein'ſchen Handelszeitung.)

Digitized by Google

Landesprodukten-Preiſe.

Vom 10. bis 17. November 1835.

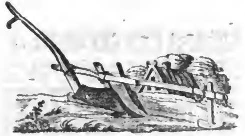
Marktorte.	Waizen, das Malter.		Kernen, das Malter.		Korn, das Malter.		Gerſte, das Malter.		Dinkel, das Malter.		Haber, das Malter.		Heu, der Centner.		Kornſtroh, à 100 Bund.		Kartoffeln, der Seſter.		Hanf, gehechelt, der Centner.		Hopfen, der Centner.		Mohnſamen, das Malter.		Reps, das Malter.		Weißmehl, das Pfund.	
	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Conſtanz	—	—	10	8	5	54	5	42	—	—	3	24	1	20	—	—	—	12	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ueberlingen	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Radolphzell	—	—	7	56	4	48	4	55	—	—	3	30	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Möskirch	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Stockach	—	—	7	25	—	—	—	—	—	—	3	16	1	—	16	—	—	6	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Engen	—	—	6	36	—	—	5	—	—	—	3	20	1	—	—	—	—	6	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Bonndorf	—	—	8	40	6	40	6	—	—	—	4	20	1	—	25	—	—	7	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Löffingen	—	—	9	—	6	—	5	40	—	—	3	40	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Villingen	—	—	8	56	6	10	6	20	—	—	3	50	1	20	—	—	—	12	—	—	—	—	—	—	16	—	—	5
Rheinheim	8	59	8	40	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lörrach	—	—	10	3	—	—	—	—	—	—	—	—	1	30	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Müllheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Staufen	9	40	—	—	6	10	5	30	—	—	4	40	1	36	—	—	—	10	—	—	—	—	21	—	20	—	—	4
Freiburg	11	—	—	—	6	30	5	20	—	—	4	50	1	12	18	20	—	11	—	—	—	—	22	—	18	—	—	4
Emmending.	10	20	—	—	6	20	6	—	—	—	4	20	1	12	13	20	—	9	—	—	—	—	—	—	19	—	—	5
Endingen	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ettenheim	8	30	10	—	5	10	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	21	10	—	—	—	—
Lahr	8	47	9	10	—	—	5	34	—	—	4	27	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Wolfach	10	—	10	—	7	24	6	20	—	—	4	24	—	50	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	18	30	—	—
Gengenbach	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Offenburg	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Oppenau	9	30	10	15	5	—	6	—	—	—	5	—	—	—	—	—	—	—	45	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Oberkirch	7	25	8	25	5	25	4	10	—	—	—	—	1	24	14	—	—	12	45	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Achern	—	—	—	—	5	12	5	—	3	30	4	—	1	12	12	—	—	10	33	—	—	—	20		17	—	—	4
Bühl	7	15	8	30	5	—	—	—	3	24	3	45	1	12	18	—	—	12	30	—	—	—	—	—	—	—	—	3
Baden	—	—	9	—	5	30	5	20	3	48	3	50	1	40	17	—	—	9	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5
Gernsbach	8	—	9	—	5	55	—	—	3	40	4	—	1	30	14	30	—	12	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Raſtatt	7	10	8	24	5	20	5	10	—	—	4	10	1	20	—	—	—	8	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Karlsruhe	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Pforzheim	—	—	7	58	5	30	5	12	—	—	3	—	1	12	—	—	—	6	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Durlach	7	15	7	23	4	24	4	15	—	—	2	49	1	20	12	—	—	6	—	—	—	—	20	—	18	—	—	—
Bruchſal	—	—	7	15	—	—	—	—	—	—	2	48	1	—	—	—	—	—	—	—	33	—	20	—	24	—	—	—
Mannheim	7	30	—	—	5	21	4	58	3	8	3	19	1	30	15	30	—	17	—	—	27	—	—	—	—	—	—	—
Heidelberg	—	—	7	11	5	5	4	54	3	1	2	53	1	17	11	40	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Mosbach	—	—	—	—	—	—	—	—	2	53	—	—	1	12	10	—	—	8	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Wertheim	6	13	—	—	4	37	—	—	2	32	3	4	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Durchſchnitt	8	30	8	38	5	36	5	21	3	14	3	47	1	15	15	11	—	9	38	51	30	—	20	41	18	49	—	4
Heilbronn	—	—	6	46	5	4	5	—	2	56	2	45	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Mainz	—	—	6	45	5	18	4	19	2	38	3	44	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Schaffhauſen	—	—	8	42	—	—	5	56	—	—	3	32	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Druck von G. Braun.

Digitized by Google

N: 48. **1835.**

Karlsruhe 27. November.



Landwirthſchaftliches Wochenblatt
für das
Grossherzogthum Baden.

Herausgegeben von der Centralſtelle des landwirthſchaftlichen Vereins.

Inhalt: 1) Ueber die Pflege der Saaten während des Winters. 2) Beſchreibung einer verbeſſerten Rauchmaſchine zum Gebrauche bei der Bienenzucht. 3) Verzeichniß von Pflanzen, welche aus der Plantage der Großh Forſtſchule in Karlsruhe um beigeſetzte Preiſe verkauft werden, 4) Ein weiteres Beyſpiel über die Vortheile der Spätleſe. 5) Herbſtnachrichten. 6) Herbſtnachrichten vom Auslande. 7) Gemiſchte Anzeigen. 8) Landesproduktenpreiſe.

1. Ueber die Pflege der Saaten während des Winters.

Die Sorgfalt, welche der Gärtner auf das Geſäete oder Gepflanzte während deſſen Wachsthum verwendet, trägt wohl viel zu ihrem ſichern Gerathen bei. Auch der Landwirth darf dieſe Sorge keineswegs vernachläſſigen; er muß vielmehr der Natur beſtens nachhelfen, und Alles, was das Wachsthum ſeiner Saaten beeinträchtigen könnte, zu entfernen ſuchen. Der fleißige Landwirth beſucht und unterſucht ſeine Felder wie ſeine Ställe und wie ſein ganzes übriges Hausweſen. Er ſieht, ob das Waſſer überall gehörigen Abfluß hat, beſonders dann, wenn der Schnee ſchnell und mit Regen abgeht, ob Schnecken, Maulwürfe, Mäuſe, Wild ꝛc. ſie nicht beſchädigen.

Er räumt die verfallenen Waſſerfurchen wieder auf, ſtellt ihren früheren Zug wieder her, reinigt die mit Schlamm überzogenen Theile ſeines Ackers, und pflanzt oder ſäet etwas hinein, wäre die erſte Saat verdorben worden. Die Arbeiten letzterer Art kann er ſich nun freilich um ſo mehr erleichtern, je mehr Fleiß er auf die Waſſerfurchen, aber nicht allein auf ihre Anlegung überhaupt, ſondern auch auf Zweckmäßigkeit derſelben verwendet. Sie ſind nöthig, theils um das Gefälle des Waſſers an Abhängen zu unterbrechen und unſchadhaft zu machen, theils um Ueberſchwemmungen ausgeſetzte Stellen auf ebenem Boden dagegen zu ſchützen, und das überflüſſige, alſo nachtheilige, Waſſer abzuleiten.

Bei dem Pflügen in Beete ergibt ſich die Sache von ſelbſt. Sind ſie gehörig angefertigt, ſo bedarf es ferner nichts, als einiger Aufſicht während des Winters. Auf eben gepflügtem Felde aber müſſen nach der Beſäung beſondere Furchen gezogen werden, es ſey denn, daß es ſeiner Lage wegen keiner bedürfe.

Dieſes Waſſerfurchenziehen, oder doch das Anordnen derſelben, ſollte das eigentliche Geſchäft des Landwirths ſelbſt ſeyn, und daher nicht den Knechten überlaſſen werden, wenn man anders nicht volles Vertrauen auf ihre

Geſchicklichkeit ſetzen darf, indem durch ſchlecht angelegte Furchen mehr Schaden als Nutzen erfolgt. Dennoch werden aber wenige Arbeiten ſo ſchlecht vollführt als dieſe, denn man glaubt gewöhnlich Alles gethan zu haben, wenn einige Furchen in ſchlangenartigen Windungen gezogen worden; unterſucht wird dabei nicht, ob die Furchen dem Gefälle des Waſſers entſprechen, ob ſie daſſelbe vollſtändig und nicht zu ſchnell ableiten. Die bei dieſem Geſchäft zu beobachtenden Hauptregeln ſind folgende:

1) darf das Streichbrett des Pfluges nicht von der Seite, wo das Waſſer hineinfallen ſoll, ſondern von der entgegengeſetzten zu ſtehen kommen, damit der Grund nach der Seite des Ackers falle, welchen man gegen das Waſſer ſchützen will;

2) ſie müſſen tief genug ausgefahren und alle unnützen Winkel dabei vermieden werden, damit ſie nicht ſogleich wieder zuſammenſchlämmen oder das Waſſer in den Winkeln überſchlägt;

3) eine gerade Linie bleibt da, wo ſie Statt haben kann, einer krummen vorzuziehen, weil ſie ſich des Waſſers ungehinderter und auf kürzerem Wege entledigt. Hat aber das Feld Vertiefungen, ſo iſt eine Krümmung, durch welche man dieſe umgeht, nothwendig;

4) auf abhängigen Feldern würde eine gerade ablaufende Waſſerfurche durchaus nachtheilig ſeyn. Man muß vielmehr das Waſſer in Bogen- und Schneckenlinien aufzufangen und durch ein ziemlich wagerechtes Gefälle dem Reißen deſſelben vorzubeugen ſuchen. Dabei iſt beſonders zu beobachten, daß die Krümmungen oder Windungen nicht plötzlich einlenken, ohne welches das Waſſer an ſolchen Stellen überſchlagen würde;

5) jede Furche, es ſey denn, daß ſie ſich in eine andere ausleere, muß eine oder zwei Abzugsöffnungen haben;

6) auf keinen Fall darf mit der Zahl der Waſſerfurchen geſpart werden, es bleibt beſſer, ihrer zwei zu viel, als eine zu wenig zu ziehen. Man laſſe ſich daher durch die gewöhnliche Einrede, als gehe zu viel Land verloren, nicht abhalten, da die aus der um ſo vollkommenern Sicherung der Saaten entſpringenden Vortheile jenen Verluſt weit überwiegen;

7) kann man das abſtrömende Waſſer von Bergfeldern nicht auf eigene unmittelbar daran ſtoßende Wieſen leiten, ſo müſſen am Ende der Waſſerfurchen Fänge ausgegraben werden, in die das Waſſer fließt, und die mitführenden ſchlammigen Theile abſetzt. Letztere bringt man dann entweder wieder auf den Acker zurück, oder benützt ſie auf andere Weiſe. Sie beſtehen ohnehin in den meiſten Fällen aus dem beſſern Theile der Ackerkrume, und ihre Auffangung verdient daher alle Sorgfalt.

Im Altenburgiſchen, wo das Land meiſtens aus einer Menge muldenförmiger Thäler und kleinern Hügeln mit ſanften Abhängen beſteht, und deßhalb mancher Theil der Ackerkrume durch das Waſſer ſo leicht in die Tiefe geführt wird, ſieht man beinahe an jedem Acker Erdfänge angebracht, und die daſigen Landwirthe legen ihrer Benützung einen ſo hohen Werth bei, daß die Zahl von Erdenkarren, welche ein Landmann auf dieſe Weiſe jährlich führt, ſeiner Thätigkeit als Maßſtab angelegt wird;

8) darf das abfließende Waſſer nie in eine Vertiefung geleitet werden, aus der es nicht weiter zu bringen iſt, denn es wäre damit in vielen Fällen ſo viel als nichts geholfen. Dieß iſt meiſtens da der Fall, wo zwar der Einzelne an ſeinem Acker vorbei einen Abzugsgraben führt, der Nachbar ihn aber nicht fortführt, ſo daß er dann zu einem eigentlichen Waſſerbehälter wird, und von dem aus ſich wieder ein großer Theil des Waſſers in den Acker zurückzieht.

Es iſt allerdings traurig, wenn, wie es namentlich beim Anbau zerſtückelter Felder ſo häufig geſchieht, der gute Wille des Einzelnen durch den Stumpfſinn und die Engherzigkeit Anderer auf dieſe Weiſe beengt wird; oft, wenn auch nicht immer, laſſen ſich aber derartige Hinderniſſe dadurch leicht beſeitigen, wenn man ſich die Mühe nimmt, ſich über die Sache und deren Nutzen auf eine freundliche, vorurtheilsfreie und uneigennützige Weiſe zu verſtändigen.

Digitized by Google

2. Beſchreibung einer verbeſſerten Rauchmaſchine zum Gebrauche bei der Bienenzucht.

Die gewöhnlichen Rauchmaſchinen, wie ſie faſt allgemein bei der Bienenzucht gebraucht werden, haben meiſtens ein zu kurzes Rohr, und daher das Nachtheilige, daß der Rauch ſehr oft viel zu warm, ja nicht ſelten mit Feuerfunken in den Bienenſtock getrieben wird. Auf dieſe Weiſe werden dann viele Bienen halb gebraten, oder ihnen wenigſtens ihre Flügel zum Theil verſengt oder unbrauchbar, das man jedoch erſt bemerkt, wenn die Thierchen zu Tauſenden dahinſterben. Da dieß nur nach und nach geſchieht, ſo wird noch überdieß der Honigvorrath durch ſie nicht wenig geſchmälert. Zu größeren Geſchäften habe ich mir daher an den vordern Theil jener Rauchmaſchine, wie gegenwärtige Figur zeigt,

ein längeres und krumm gebogenes, wie ein Waldhorn geformtes Röhrchen machen laſſen, wodurch der Rauch einen größern Umkreis machen muß, ſich dadurch etwas mehr abkühlt und dann nicht ſo heiß zu den Bienen in den Stock kommt. Auch haben die gewöhnlichen Rauchmaſchinen das Thürchen zum Einfüllen und Anzünden des Brennmaterials an der Seite; wenn dieß nun nicht recht gut ſchließt, ſo geht viel Rauch verloren. Ich habe dagegen die Oeffnung zum Einfüllen am Schluß der Maſchine machen laſſen, und ſie mit einem gut geſchloſſenen Deckel a verſehen, der ringsherum einen erhöhten Rand hat, daß der Rauch nicht heraus kann, auch zugleich innen mit einem Seiher verſehen iſt, damit kein Unrath in das Rohr dringen kann. Ebenſo hat auch die Maſchine unten b einen Seiher, damit der Blasbalg das Feuer nicht zurückzieht. Man mag nun einen Gegenſtand zum Rauch benutzen, welchen man will, ſo wird der letztere durch das krummgebogene und ſonach verlängerte Röhrchen nie zu heiß in den Korb kommen und den Bienen ſchädlich werden.

Schwarze Zwilchlappen, welche ſehr gerne brennen, habe ich immer am beſten zum Rauchmachen gefunden. Wer noch keinen Rauchtopf hat, und eine einfache, leichte Maſchine ſich verfertigen laſſen will, thut gewiß am beſten, ſich eine auf obige Art aus ſchwarzem Blech machen zu laſſen*).

Ulm, im November 1835.

J. F. C. —

*) Wer ſich über dieſe Rauchmaſchine noch näher belehren will, dem empfehle ich das ſo eben wieder neu erſchienene Werkchen: „Goldkörner für Bienenhalter und Bienenfreunde," oder allerhand Vortheile und Handgriffe, um aus der Bienenzucht den größtmöglichſten Nutzen zu ziehen. Enthaltend: eine ausführliche Belehrung von neuen Lager, Luftungs- und Schwarmkörben, um nicht nur auf ſehr leichte Art zu zeideln, ſondern auch das Schwärmen zu befördern und Ablager zu machen; von Nachſchwärmen, und ſie zu verhüten; wie auch Königinnen zu erziehen und aufzubewahren; von einer beſſern Art Flugbretter; von einer ſehr bequemen Fütterungsart; von den vorzüglichſten Honig- und Wachspflanzen; von einer leichten Art, Bienen auszutreiben und zu vereinigen, oder einen neuen Bau zu bezwecken; von einer ganz einfachen Rauchpfeife ꝛc. Mit Abbildungen. 8. Ulm.

Digitized by Google

3.

Verzeichniss

von Pflanzen, welche aus der Plantage der Großh. Forſtſchule in Karlsruhe um beigeſetzte Preiſe verkauft werden.

Namen der Pflanzen.	Pflanzen. Zahl.	Pflanzen. Alter.	Das Hundert		Das Stück
	Stück.	Jahre.	fl.	kr.	kr.
Acer montanum	200	3	1	30	—
— dasycarpum	80	4	3	—	—
Alnus incana	100	2	1	—	—
Betula populifolia	100	2	2	—	—
— nigra	50	2	2	—	—
— excelsa	50	2	2	—	—
— papyracea	200	5	6	—	—
Bignonia catalpa	100	3	3	—	—
Celtis occidentalis	20	5	—	—	6
— aspera	20	4	—	—	3
Colutea arborescens	100	3	3	—	—
— media	50	3	3	—	—
— orientalis	50	3	3	—	—
Cupressus thuioides	70	4	—	—	3
— disticha	50	4	—	—	4
Cytisus laburnum	60	3	—	—	3
Diospyros lotus	18	5	—	—	12
— virginiana	100	4	—	—	3
Fraxinus ornus	200	3	2	30	—
— caroliniana	50	4	—	—	2
— pallida	20	5	—	—	5
Gleditschia inermis	36	3	—	—	2
— macrocantha	40	4	—	—	2
— triacanthos	100	4	3	—	—
Juglans cinerea	50	3	2	—	—
— nigra	25	3	2	—	—
— alba villosa	500	3	2	30	—
— tomentosa	200	3	2	30	—
— porcina	200	3	2	30	—
Kalmia latifolia	30	4	—	—	10
Laurus benzoin	25	3	—	—	8
Liquidamber styraciflua	50	4	—	—	6
Liliodendron tulipifera	500	5	—	—	3
Magnolia tripetala	50	4	—	—	6
— glauca	200	3	5	—	—

Digitized by Google

Namen der Pflanzen.	Pflanzen.		Das Hundert		Das Stück
	Zahl.	Alter.			
	Stück.	Jahre	fl.	kr.	kr.
Morus morethiana	25	3	—	—	6
— multicaulis	50	3	—	—	10
— alba (hochſtämmig)	500	5	—	—	6
Populus ontariensis	12	4	—	—	6
— pyramidalis	250	4	2	30	—
— canadensis	25	3	—	—	4
Prunus padus	250	2	1	30	—
— mahaleb	500	2	1	30	—
Quercus discolor	12	5	—	—	6
— alba	12	5	—	—	6
— palustris	25	5	—	—	6
— coccinea	500	3	2	—	—
— tinctoria	1000	3	2	—	—
Robinia inermis (hochſtämmig)	8	—	—	—	24
— pseudo accacia	300	4	2	30	—
Thuja orientalis	500	5	4	—	—
— occidentalis	300	2	1	30	—
Tamarix gallica	20	3	—	—	4

Beſtellungen auf dieſe Pflanzen ſind bei dem Oberforſtrath Laurop in Karlsruhe, mit Bemerkung der Zeit, wann ſolche verlangt werden, zu machen.

Briefe und Gelder müſſen poſtfrei eingeſendet und die Verpackungskoſten vergütet werden.

4. Ein weiteres Beiſpiel über die Vortheile der Spätleſe.

Der Rebbeſitzer Valentin Gaber in Schriesheim hat ſich im Intereſſe des Weinbaues und beſonders der Veredlung des Weinerzeugniſſes freiwillig herbeigelaſſen, den aus verſchiedenen Sorten Trauben beſtehenden Erwachs, 1 Morgen Weinberg im Münchweg, 14 Tage lang nach der gewöhnlichen Weinleſe hängen zu laſſen, um zu ermitteln, von welchem Nutzen die Spätleſe für die Weinproduzenten ſey, und auch hierbei wirklich die Ueberzeugung von den in öffentlichen Blättern ſchon oft nachgewieſenen Vortheilen derſelben gewonnen. Während dem die allgemeine Weinleſe dahier am 22. v. M. begonnen hatte, fing Gaber erſt am 4. d. M. an, und endete damit, nachdem er die beſſern Tage und vorzüglich nur die Nachmittage zur Leſe verwendet hatte, heute Abend, umgeben von allenthalben mit Schnee bedeckten Feldern, und bei einer Kälte, in Folge deren die Kartoffeln ſchon erfroren ſind. Die Lage des Weinberges gehört nicht zu den beſten, und iſt eben. Demungeachtet übertraf das Gewicht des ſo gewonnenen Moſtes von 93 Gr. der Oechsleſchen Wage jenes des bei der allgemeinen Weinleſe in der beſten Lage und von vorzüglichen Sorten gewonnenen Moſtes von 80 Gr. demnach um 13 Gr. Gewiß Grund genug, alle Rebbeſitzer zu gleichem Verfahren aufzumuntern, ſie wenigſtens von dem allenthalben noch herrſchenden Vorurtheile zurückzubringen, als wäre die Spätleſe in dieſſeitiger Gegend nicht ſo vortheilhaft, wie anderwärts.

Nur bei den weißen Trauben, welche zum Theil in Fäulniß übergegangen ſind, trat ein, jedoch geringer, Verluſt ein, der aber durch die

Digitized by Google

beſſere Qualität reichlich erſetzt wurde, wogegen die rothen Trauben an ihren ganz entlaubten Stöcken noch ganz geſund und friſch hingen.

Der Erwachs dieſes Weinberges von einem Morgen beſtand in nahe an 2 Fuder Moſt, und der Beſitzer wird in dem höhern Werthe, den ſein Wein hat, ſein Verfahren reichlich belohnt finden.

Mögen noch recht viele Rebbeſitzer dieſem ſchönen Beiſpiele folgen, und ſich dadurch ſelbſt von dem Vortheile überzeugen, welcher für ſie aus der Spätleſe entſpringt.

Schriesheim, den 9. November 1835.

Ulmer,
Geiſtl. Verw. und Vereinsmitglied.

---

5. Herbſtnachrichten.

Nr. 5.

Von den Großh. Markgräfl. Rebbergen in Salem vom 5. Nov.:

Bermatingen: Anfang der Leſe den 23. v. M., Mittags, mit den faulen Trauben in in der Herrenhalde, weißen Elbingen. Gewicht des Moſtes nach der Oechsleſchen Wage 60 Gr., von Privaten, früher geherbſtet, 44—55 Gr. Buchberg, Anfang den 26. v. M., Mittags. Moſt von auserleſenen blauen Sylvanern 91 Gr., do. von weißen Elbingen 80 Gr.; beendigt am 28. v. M.

Hagnau: Anfang den 23., Ende den 28. v. M. Gewicht des Moſtes von beſſern gemiſchten Trauben 80 Gr., do. von geringern 62 Gr.

Immenſtaad: Anfang den 17. und Schluß den 23. v. M. Gewicht von gemiſchten Trauben 61—64 Gr.

Kirchberg: Vorleſe der ganz faulen Trauben am 21. v. M. 60 Gr. Fortſetzung am 25. v. M., auserleſene blaue Sylvaner 85 Gr.

Maurach: Anfang den 25. v. M., Vorleſe der faulen weißen Elbinge 58—60 Gr. Fortſetzung am 27. v. M., der beſſern do. 60—62 Gr., auserleſene blaue Sylvaner den 29. v. M. 80 Gr. Fortſetzung am 4. d., Nachmittags; Gutedel 65 Gr., Traminer 78 Gr., blaue Burgunder 85 Gr., Rießlinge, zum Theil von der Grünfäule zerſtört, 76 Gr.

Meersburg: Anfang, nachdem der Herbſt daſelbſt in den anſtoßenden Bergen ſchon beendigt war, am 28. und Schluß am 31. v. M.; auserleſene blaue Sylvaner zum Abbeeren 96—99 Gr., do. zum Weißarbſt 90—98 Gr., beſſeres gemiſcht 75—85 Gr., geringeres do. 65—75 Gr., Traminer 97 Gr. Die Reſultate dieſer Abwägungen übertreffen alle übrigen am Bodenſee im Durchſchnitt um 10—15 Gr.

Nußdorf, Konſtantinihalde: Am 20. v. M. Vorleſe der faulen Trauben, am 29. v. M. beendigt. Gewicht des Moſtes 58—60 Gr.

Petershauſen: Der dießjährige Ertrag wird die Quantität von vorigem Jahr wo nicht überſteigen, doch derſelben wenigſtens gleichkommen. Anfang den 16. v. M., Vorleſe der ſehr faulen weißen Elbinge 47 Gr. Fortſetzung am 21. v. M. mit dem blauen Sylvaner. Schluß den 4. d. Auserleſenes 77—87 Gr., geringeres 61—75 Gr., Gutedel 66 Gr.

Wangen: Anfang den 26. v. M. Auserleſenes 85 Gr., geringeres 75 Gr.

Hilzingen, 12. Nov. (von den daſigen Großh. Markgräfl. Rebgütern.)

Leſe im **Schönberg** den 22.—27. Okt. Gewicht des weißen Moſtes 67 Gr., des rothen erſter Klaſſe 80 Gr., zweiter Klaſſe 72 Gr.

Leſe in der **Döble** am 27. und 28. Okt. Gewicht des weißen Moſtes $67\frac{1}{2}$ Gr., des rothen 76 Gr.

Leſe im **Schorenberg** vom 27.—31. Okt. Gewicht des weißen Moſtes $67\frac{1}{2}$ Gr., des rothen 78—$85\frac{1}{2}$ Gr.

Leſe im **Gönnersbohl** am 2. Nov. Gew. des weißen Moſtes 67 Gr., des rothen 82 Gr.

Leſe im **Riedheimer** Bergle den 3. Nov. Gewicht des weißen Moſtes 68 Gr., des rothen 81 Gr.

Leſe im **Eliſabethenberg** den 4. und 5. Nov. Gewicht des weißen Moſtes 69 Gr., des rothen 82 Gr.

Nach dem in Nr. 47 des landw. Wochenblattes enthaltenen Herbſtbericht von Hilzingen hat die allgemeine Weinleſe dort ſchon am 15. v. M. begonnen.

Hecklingen, den 18. Nov. Der dießjährige Herbſt zu Hecklingen, Bezirksamt Kenzin-

Digitized by Google

gen, begann den 19. Okt. Graf v. Hennin, Hofgerichtsrath in Freiburg, ließ jedoch ſeine, an der ſüdlichen Seite der Burg Lichteneg gelegene Reben erſt am 24.—27. Okt. bei ſchöner, trockener Witterung abherbſten, und erhielt einen recht guten Wein, der an Qualität und Quantität dem 1834r ſehr nahe kam. Nach der Oechsleſchen Wage wog der Moſt, ein Gemiſch von rothen und grauen Clävnern, Rießlingen und ſchwarzen Burgundern 75—80 Gr., von den Rießlingen beſonders 85 Gr., und vom Bockſchnitt, der dieſes Jahr vergeleſen wurde, 90 Gr. Der Burgunder wurde nicht beſonders geleſen, weil die dießfälligen Trauben keine völlige und gleiche Zeitigung zeigten.

6. Herbſtnachrichten vom Auslande.

Stuttgart, den 13. Nov. 1835. Vorgeſtern wurde die Weinleſe in den K. Weinbergen zu Untertürkheim, welche am 4. d. M. angefangen hatte, beendigt. Es kann jetzt zu der unmittelbar vor der allgemeinen Weinleſe, am 15. v. M., gegebenen vorläufigen Nachricht über das damalige Gewicht des Moſtes der verſchiedenen Traubenſorten, über die Vergleichung deſſelben mit dem vom Jahr 1828, über die wahrſcheinliche Qualität des dießjährigen Weines und über das ſpäte Leſen der Trauben die vorbehaltene Zuſammenſtellung von dem wirklichen Ergebniſſe hier nachgetragen werden:

Traubenſorten.	Gewicht: den 6. Okt. 1828.	Gewicht: den 27. Okt. 1828.	Gewicht: den 15. Okt. 1835.	Gewicht: den 6. Nov. 1835.
	Grad.	Grad.	Grad.	Grad.
Clävner . . .	91	97	89	100
Veltliner. . .	81	99	83	90
Rießling. . .	80	97	79	93
Sylvaner . .	80	94	89	92
Elbling . . .	76	85	75	80
Gutedel . . .	74	83	82	84
Urban-Welſch .	84	88	85	87
Trollinger . .	68	85	75	80
Durchſchnitt. .	79¼	91	82⅛	88¼

Hierdurch werden jene früher geäußerte Anſichten beſtätigt, und es ergibt ſich daraus, daß, wenn auch in dieſem Jahre ſchon die gewöhnliche Weinleſe ſehr ſpät eingetreten iſt und die Witterung des Spätherbſtes weit ungünſtiger war, als im Jahr 1828, dennoch durch die ſpätere Leſe der Trauben das Gewicht derſelben bis zum 6. Nov. um mehr als 6 Grade zugenommen hatte, und es iſt zu erwarten, daß die nicht geringe Zahl von Weinbergbeſitzern, welche eine ſpätere Leſe vorgezogen haben, ein gleich günſtiges Ergebniß erhalten haben werden. Durch den vom 6. auf den 7. d. M. — freilich in ſolcher Maſſe ganz ungewöhnlich früh — eingetretenen Schnee mit ſtarkem Froſt wurde man während der Weinleſe in den Königlichen Weinbergen überraſcht, und es iſt ſolche dann erſt vom 9. bis zum 11. d. M. vollends vorgenommen worden. Hierdurch hatte dieſe Spätleſe eine ſchwierige Probe zu beſtehen; es hat ſich aber dieſe, auch unter Umſtänden, wie ſie faſt nicht ungünſtiger und außergewöhnlicher hätten ſeyn können, dennoch ganz zum Vortheile derſelben entſchieden: Die gemiſcht zuſammengeleſenen Sorten, welche am 15. Okt. 82 Gr., am 6. Nov. 88 Gr. hatten, zeigten — nach Froſt und Schnee geleſen — das ſehr hohe Gewicht von 98 Gr.; die Trollinger, welche in den beſten Jahrgängen bei gewöhnlicher Behandlung noch nie über etliche und 80 Gr., und am 6. Nov. d. J. 80 Gr. gewogen haben, gaben nach dem Froſte ein Gewicht von ebenfalls 98 Gr., die Rießlinge aber von 100 Gr. Der Moſt hatte dabei den reinſten Geſchmack.

(A. d. Schwäb. Merkur.)

7. Gemiſchte Anzeigen.

Blühender Zwetſchenbaum.

Vom landw. Amtsvereine in Eppingen.

Auf dem Grundſtück des Franz Philipp Brehm zu Richen iſt dermalen (den 22. Oktober) ein Zwetſchenbaum zum zweiten Mal in voller Blüthe.

Digitized by Google

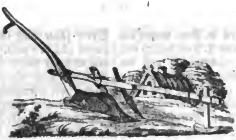
Landesprodukten=Preiſe.

Vom 17. bis 24. November 1835.

Marktorte.	Weizen, das Malter. fl.	kr.	Kernen, das Malter. fl.	kr.	Korn, das Malter. fl.	kr.	Gerſte, das Malter. fl.	kr.	Dinkel, das Malter. fl.	kr.	Haber, das Malter. fl.	kr.	Heu, der Centner. fl.	kr.	Kornſtroh, à 100 Bund. fl.	kr.	Kartoffeln, der Seſter. fl.	kr.	Hanf, gehechelt, der Centner. fl.	kr.	Hopfen, der Centner. fl.	kr.	Mohnſamen, das Malter. fl.	kr.	Reps, das Malter. fl.	kr.	Weißmehl, das Pfund. fl.	kr.
Conſtanz	—	—	10	23	6	—	5	42	—	—	3	24	1	38	25	—	—	12	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ueberlingen	—	—	8	34	4	53	—	—	—	—	3	27	1	—	20	—	—	6	—	—	—	—	15	—	—	—	—	8
Radolphzell	—	—	7	57	5	—	4	36	—	—	3	20	—	—	—	—	—	7	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Möskirch	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Stockach	—	—	7	32	—	—	—	—	—	—	3	20	1	—	16	—	—	6	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Engen	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Bonndorf	—	—	8	30	6	40	6	20	—	—	4	20	—	56	—	—	—	6	40	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Löffingen	—	—	8	50	5	50	5	40	—	—	3	40	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Villingen	—	—	8	47	6	10	5	30	—	—	3	61	1	20	—	—	—	12	—	—	—	—	—	—	16	—	—	—
Rheinheim	9	10	9	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Thiengen	9	10	9	44	5	40	6	—	3	50	4	—	1	20	15	—	—	8	45	—	—	—	20	—	17	20	—	4
Lörrach	—	—	10	8	—	—	—	—	—	—	—	—	1	30	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Müllheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Staufen	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Freiburg	10	30	—	—	6	20	5	30	—	—	4	50	1	12	20	—	—	11	—	—	—	—	22	—	18	—	—	4
Emmending.	10	—	—	—	6	20	6	—	—	—	4	20	1	18	13	20	—	9	—	—	—	—	—	—	19	—	—	—
Endingen	8	40	—	—	5	30	5	20	—	—	3	40	—	—	—	—	—	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ettenheim	8	30	10	—	5	40	5	10	—	—	—	—	2	—	—	—	—	12	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lahr	8	51	9	15	—	—	5	45	—	—	3	57	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Wolfach	10	—	9	56	7	20	6	24	—	—	4	20	—	48	—	—	—	12	39	30	—	—	—	—	18	30	—	—
Gengenbach	9	6	—	—	5	30	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	12	43	20	—	—	—	—	16	53	—	—
Offenburg	8	42	—	—	5	40	6	—	—	—	4	24	1	36	15	—	—	20	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Oppenau	9	30	10	18	6	30	6	—	—	—	—	—	1	18	13	—	—	14	45	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Oberkirch	7	25	8	25	5	25	4	10	—	—	—	—	1	24	12	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Achern	—	—	8	6	5	18	5	30	3	30	3	54	1	24	12	—	—	12	—	—	—	—	20	—	18	—	—	4
Bühl	8	—	8	30	5	30	—	—	3	24	—	—	1	30	18	—	—	12	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5
Baden	8	40	9	—	5	40	5	20	3	20	3	48	1	40	20	—	—	9	48	—	—	—	—	—	—	—	—	5
Gernsbach	8	—	8	30	6	—	—	—	3	30	4	—	1	40	15	—	—	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Raſtatt	7	40	8	24	5	20	5	10	—	—	4	[illegible]	1	24	16	—	—	9	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Karlsruhe	7	30	7	4[illegible]	5	30	4	50	—	—	4	15	1	40	12	—	—	12	—	—	—	—	—	—	—	—	—	4
Pforzheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Durlach	7	—	7	13	4	15	4	—	—	—	2	5[illegible]	1	24	12	—	—	—	—	—	—	—	20	—	18	—	—	5
Bruchſal	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Mannheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Heidelberg	6	—	7	12	5	11	4	58	3	1	3	4	1	21	8	29	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Mosbach	—	—	6	40	—	—	—	—	2	55	2	42	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Wertheim	—	—	—	—	—	—	—	—	2	42	3	6	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Durchſchnitt	8	33	8	16	5	43	5	25	3	17	3	46	1	23	15	27	—	10	43	28	—	—	19	24	17	43	—	5
Heilbronn	—	—	7	—	5	3	4	30	2	50	2	36	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Mainz	6	50	—	—	5	18	4	12	2	48	3	41	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Schaffhauſen		—	9	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Druck von G. Braun.

Digitized by Google

N: 49.  **1835.**

Karlsruhe 4. December.

Landwirthſchaftliches Wochenblatt

für das

Groſsherzogthum Baden.

Herausgegeben von der Centralſtelle des landwirthſchaftlichen Vereins

Inhalt: 1) Mein Verfahren bei der Spätleſe von 1835. 2) Ueber die Stollbeulen der Pferde. 3) Verbeſſerung an Weingährungsröhren betr. 4) Preisaufgaben des landw. Amtsvereins Baden für das Jahr 1836. 5) Großer Rettig. 6) Herbſtnachrichten 7) Herbſtnachrichten vom Auslande. 8) Erntenachrichten vom Auslande. 9) Nachricht über die dießjährige Tabakserndte. 10) Gemiſchte Anzeigen. 11) Landesproduktenpreiſe.

1. Mein Verfahren bei der Spätleſe von 1835.

Bei einer Sache, die uns bis jetzt noch neu iſt, und in welcher uns noch gänzlich Erfahrungen fehlen, die bei der Behandlung der Spätleſe als Führerin dienen könnten, wird es nicht unzweckmäßig ſeyn, als Maßnahme für ſolche, die der Sache noch nicht kundig ſind, das Verfahren näher anzugeben, welches ich für die Spätleſe beobachtet habe; es iſt eine Nachahmung deſſelben, wie ich es im vorigen Jahre bei meinem Beſuche des Rheingaues auf dem Johannisberge perſönlich beobachtete.

Der Weinberg, welcher hierzu beſtimmt wurde, hat ¾ Morgen Flächengehalt, und iſt faſt gänzlich mit Rießlingen und etwas Traminern bepflanzt. Da ich denſelben nicht allein zum Nutzen, ſondern auch theilweiſe zum Vergnügen und Privatgenuſſe angelegt habe, zu welchem Behufe ein kleiner Hügel, worauf ein Häuschen ſtehet, mit etwa 40 Sorten Speiſetrauben bepflanzt iſt, ſo wurden zur Zeit der allgemeinen Leſe, welche an dieſer Stelle den 20. Oktober ſtatt fand, alle dieſe Trauben ausgeſchnitten, auch alle Reihen der Rießlinge und Traminer durchgegangen und die ſchadhaften Trauben abgenommen, ſo daß an jedem Stocke nur geſunde Trauben geblieben ſind, welche ſämmtlich Rießlinge und etwas Traminer waren. Die Rießlinge waren meiſtentheils noch grün, der wenigſte Theil gelb, wie ein ganz reifer Rießling ſeyn ſoll. Die Traminer waren ganz roth und hatten ihren vollen Reifegrad, was man daran erkennt, wenn man eine Beere abpflückt, und das Pinſelchen (der Fruchtboden), das ſtehen bleibt, röthlich gefärbt iſt.

Nach der vorgenommenen Ausleſe wurde der Weinberg wieder geſchloſſen, und Tag und Nacht ſorgfältig bewacht.

Von dieſer Zeit an war der Himmel trübe; den 28. Okt. fiel ziemlich ſtarker Regen ein, und die naſſe Witterung hielt abwechſelnd an bis zum 1. November, wo es den ganzen Tag

Digitized by Google

unaufhörlich regnete; den 2. Nov. wurde die Luft etwas trocken, und den 3. Nov. hatten wir mehrere Stunden Sonnenſchein, ſo daß die Trauben ziemlich abtrockneten, was innerhalb der verfloſſenen 14 Tage faſt nie der Fall war. Das Wetter ſchien für den folgenden Tag gut zu werden, weßhalb auch auf Mittwoch, den 4. Nov., der Anfang zur Leſe beſchloſſen wurde, und zu der zwei Tage verwendet werden mußten.

Diejenigen Rießlinge, die zur Zeit der Ausleſe ganz reif und gelb waren, hatten inzwiſchen eine braunrothe Farbe angenommen, ſo daß man ſie in der Ferne nur mit Mühe von den Traminern unterſcheiden konnte; ſie hatten nämlich die Rothfäule angenommen, welche die höchſte Veredlung des Rießlings iſt. Die übrigen waren, je nach ihrem früheren Reifegrad, theils zur Hälfte faul, theils nur in einigen Beeren, manche waren auch noch ganz grün.

An denjenigen Stellen, wo die Trauben in der Reife vorgerückt waren, lagen oft zehn ſolcher fauler Trauben und eine Menge fauler Beeren unter den Stöcken auf dem Laube, wovon ſie völlig entblößt waren. Rüttelte man an einem ſolchen Stocke, ſo fielen die Beeren und ganze Trauben ab, gleich als ob man an einem vollen Zwetſchenbaume rüttelt, die übrigen ließen ſich größtentheils mit den Händen, ohne Beihülfe eines Meſſers, abnehmen.

Die Traminer waren noch völlig geſund und hatten keine Veränderung angenommen, außer daß ſie ſüßer wurden; ein Beweis alſo, daß dieſe an ſolchen Stellen, wo gerne frühe Fäulniß eintritt, mit Vortheil anzupflanzen ſind, namentlich in flachen Lagen.

Als am 4. Nov. die Leſe beginnen ſollte, ſo war morgens der Boden ſo feſt gefroren, daß der ſchwerſte Wagen darüber hingehen konnte. Alle ſtehende Waſſer hatten eine dicke Eisdecke, und der Thermometer zeigte 2 Grad unter 0. Unter ſolchen Umſtänden konnte die Leſe erſt um halb eilf Uhr beginnen, wobei folgendes Verfahren beobachtet wurde.

Vorerſt muß ich bemerken, daß ich beabſichtigte, nach der Beſchaffenheit der Trauben, drei Sorten Weine zu gewinnen. Die erſte Sorte ſollte aus lauter faulen Beeren, die zweite aus den mittelguten, und die dritte aus den weniger reifen Trauben bereitet werden. Zu dem Zwecke wurden an jede Reihe von Rebſtöcken zwei Leſerinnen geſtellt, welche mit einem Kübel, einem krummen Meſſer und einer gewöhnlichen Eßgabel verſehen waren. Dieſe hatten den Auftrag, die faulen und halbfaulen oder mittelguten Trauben abzuſchneiden, und die noch geſunden weniger reifen hängen zu laſſen; waren jedoch bei dieſen mehrere faule Beeren, ſo wurden ſie abgeſchnitten, mit der Gabel die faulen Beeren in den Kübel ausgekämmt, und an dem Stocke auf ein Häufchen zuſammengelegt, wo ſie bei der Nachleſe mitgenommen wurden.

War der Stock auf dieſe Art ausgeſchnitten, dann nahmen die Leſerinnen die Gabeln zur Hand, hoben damit die auf dem Boden liegenden faulen Trauben auf, und warfen ſie in den Kübel; hierauf ſpießten ſie damit die einzeln zerſtreut umherliegenden Beeren an, und ſtreiften dieſelben an dem Kübelrande ab. Um aber keinen Verluſt zu erleiden, mußten die Leſerinnen die den Boden bedeckenden Blätter mit den Gabeln wegſcharren, unter welchen gar oft noch ganze Trauben und eine Menge einzelner Beeren verborgen waren. Dieſes zwar Zeit raubende Geſchäft lohnte ſehr die Mühe, indem man dadurch oft die beſten Trauben und Beeren gewann; auch fand die Anwendung der Gabeln bei Allen den ungetheilteſten Beifall, da Jedes einſah, daß es ohne dieſe nicht möglich geweſen wäre, die morſchen Beeren aufzufaſſen, zumal da die Kälte die Finger der Leute ganz ſtarr erhielt.

Die ſo im Kübel geſammelten Trauben, die zur Hälfte aus faulen Beeren beſtanden, wurden in ein großes Drahtſieb geſchüttet, deſſen Löcher etwa $^3/_4$ Zoll Durchmeſſer hatten, und das auf zwei Latten über einen Zuber geſtellt war. Mit wenigen Stößen fielen hier alle faulen Beeren ab und durch das Sieb in den unterſtehenden Zuber, und die geſunden Beeren blieben alle an den Kämmen. Hierauf wurde das Sieb in ein nebenſtehendes durchlöchertes Tretzüberchen geleert, in welchem die Trau-

Digitized by Google

den vermittelſt breiter Stämpfel zerkleinert wurden. Nachdem ſo der ganze Weinberg durchleſen war, ſo wurde die Nachleſe vorgenommen, und alle noch grüne Trauben abgeſchnitten, die auf dem Boden liegenden Häufchen zuſammengerafft, und ebenfalls im Tretzuber zerſtampft, welches die dritte Sorte gab. Zu bemerken iſt aber noch, daß die faulen Beeren ebenfalls im Tretzuber zu einem Brei zerſtoßen wurden, und ich auf dieſe Art etwa den dritten Theil an erſter Sorte bekam. Sämmtliche Trauben wurden den folgenden Tag ſogleich gepreßt.

Solche Behandlung iſt allerdings etwas umſtändlich, und erfordert die doppelte Anzahl Leſerinnen; allein man iſt auf dieſe Art auch im Stande, das Beſte auszuwählen, und ſo den beſtmöglichſten Wein zu gewinnen.

Zu bedauern iſt nur, daß dieſes Jahr ſo wenig günſtig der beabſichteten Spätleſe war; denn in der Zeit von vierzehn Tagen, als die Trauben länger hingen, und wo ihre Veredlung hauptſächlich ſtattfinden ſollte, erhielten ſie kaum einige Sonnenblicke, und wurden in dieſer ganzen Zeit kaum eine Stunde trocken, was auch die Schuld war, daß der Moſt der Spätleſe nur um 6 Grade zugenommen hat: denn mit dieſem Langerhängenlaſſen wird hauptſächlich auch eine Verdunſtung des Wäſſerigen beabſichtiget, und es iſt von beſonderem Vortheile, wenn die bereits faulen Beeren noch etwas eintrocknen können.

Ein abermaliger Beweis wurde dies Jahr geliefert, daß der ſo oft gefürchtete Froſt den reifen Trauben nichts ſchade, denn meine Trauben hatten zwei gewiß kalte Nächte durchgemacht, ohne daß ſie den geringſten Schaden erlitten hätten. Nur einige unreife waren geſchreckt, die weggeworfen wurden.

Wiesloch, den 8. November 1835.

Brouner.

2. Ueber die Stollbeulen der Pferde.

(Aus dem Wochenblatt für Land- und Hauswirthſchaft, Gewerbe und Handel.)

Sehr häufig trifft man das gute Ansehen des Pferdes verunſtaltend am Ellbogen des Vorderfußes nach rückwärts eine rundliche Geſchwulſt verſchiedenen Umfanges, die man insgemein als Stollbeule, Stollbeutel oder Stollſchwamm bezeichnet. Sie ſtellt eine eigentliche Balggeſchwulſt dar, indem ſie in ihrer vollkommenen Ausbildung in einer eigenen häutigen Umhüllung bald flüſſige, bald feſte Materien enthält. Anfänglich erſcheint ſie ſtets als entzündliche Geſchwulſt der weichern Theile des Ellbogens, ſpäter bildet ſich aus dem Zellgewebe ein Balg, in welchem ſich durch widernatürliche Abſonderungsthätigkeit eine gewiſſe Materie anſammelt, die in den früheren Perioden dünnflüſſig, ſpäter ſpeckig, und endlich knorpelähnlich verhärtet iſt.

Die Urſachen der Stollbeulen ſind mehrentheils in mechaniſchen Einwirkungen begründet, und, wie auch die Benennung zeigt, einem Drucke des Stollens des Eiſens auf den Ellbogen beim Liegen mit unterſchlagenen Knieen zuzuſchreiben; ſehr häufig gewahrt man aus dieſer Veranlaſſung die Stollbeule bei Pferden mit fehlerhafter Stellung der Vorderfüße, namentlich bei Pferden mit auswärts geſtellten Füßen, den ſogenannten Tanzmeiſtern. Nicht mit Unrecht ſucht man auch eine natürliche Anlage zu Stollbeulen in einer ſchlaffen Textur, denn am häufigſten ſieht man ſchwammige, grobe, fette Pferde mit Stollbeulen behaftet. In vielen Fällen beſteht jedoch die Stollbeule als Ablagerung gewiſſer allgemeiner Krankheiten, als z. B. bei der wandelnden Druſe ꝛc., in ſolchem Falle erſcheint ſie oft plötzlich über Nacht, erlangt eine anſehnliche Größe und verſchwindet wieder eben ſo ſchnell, als ſie entſtund, ohne krankhafte Veränderungen am Ellbogen zurückzulaſſen; zuweilen bildet ſie aber einen Abſceß, bricht auf und entfernt durch reichlichen Eiterabfluß krankhafte, verirrte Stoffe aus dem Körper, oft geht ſie indeſſen in Verhärtung über und bildet den eigentlichen Stollſchwamm.

Die Behandlung der Stollbeule richtet ſich ganz nach dem Grade und der Dauer des Uebels, denn anfänglich im entzündlichen Zeitraume muß man die Entzündung zu zertheilen trachten, und dicke Lehmanſtriche oder Umſchläge,

die fleißig mit Eſſig und Waſſer befeuchtet werden, anbringen; dabei aber, um die Entſtehungsurſache, die Quetſchung, zu beſeitigen, die Stollen des Eiſens niederſchlagen oder ganz abnehmen laſſen, ſo wie auch das Pferd reichlich mit Streue verſehen.

Wenn man dieſe Hülfe zeitig und mit dem gehörigen Eifer in Anwendung bringt, wird man ſich meiſt des glücklichſten Erfolges zu erfreuen haben, und dieſes Uebel für die Dauer beſeitigen, wenn nicht die unregelmäßige Stellung der Vorderfüße die Anlage zu demſelben organiſch begründet.

Wenn die Stollbeule im Entzündungszeitraume nicht zertheilt werden kann, bildet ſie ſich zur Balggeſchwulſt völlig aus, und kann nur durch Ausſchneiden gründlich und ſicher geheilt werden, denn nur in den wenigſten Fällen gelingt Vertilgung der Stollbeule durch die allenthalben ſo ſehr angeprieſenen ſcharfen Einreibungen. Um die Stollbeule durch den Schnitt zu entfernen, bringt man über der Stollbeule einen Hautſchnitt an, der bis zu dem Balge reicht. Enthält derſelbe Flüſſigkeit, was man leicht durch das Schwappeln derſelben beim Befühlen erkennt, ſo eröffnet man ihn durch einen hinlänglich großen Einſchnitt, läßt die Flüſſigkeit ausfließen und ſucht die Abſonderungsthätigkeit im Balge durch Ausbrennen mit dem weißglühenden Eiſen und durch längere Zeit unterhaltene Eiterung mittelſt der oft eingeſtrichenen Digeſtivſalbe zu vertilgen. Enthält er aber ſpeckige oder gar knorpelige oder ſchwammige Maſſe, ſo muß er ausgeſchält werden; zu dieſem Behufe bringt man über der Stollbeule einen Kreuzſchnitt an, löſet die Hautlappen von dem Balge ab, und ſchält denſelben von benachbarten geſunden Theilen ab; da nun aus den zurückgebliebenen Theilen des Balges leicht Wucherungen entſtehen, die die vollſtändige Heilung des Uebels hindern, ſo muß man den Grund der Wunde in Eiterung verſetzen und dieſelbe einige Zeit unterhalten; man brennt deßhalb die Wundfläche, die nach dem ausgeſchälten Balge entſtund, mit dem glühenden Eiſen, und verbindet ſie mit Digeſtivſalbe. Kleine, gewöhnlich ſehr harte Stollbeulen behandelt man ganz einfach durch Unterbindung mit einer gewächsten Schnur, die man bis zum Abfallen der Stollbeule täglich feſter anzieht, oder auch durch Abſchneiden der ganzen Geſchwulſt und Brennen der Wundfläche mit dem Glüheiſen.

Dieſes angegebene Verfahren iſt auch bei denjenigen Stollbeulen zu beobachten, die mit allgemeinen Krankheiten vorkommen, indem durch daſſelbe nicht nur die organiſchen Entartungen am ſicherſten zerſtört, ſondern auch durch die Eiterung den verirrten kranken Stoffen eine Ableitung verſchafft wird, denn es wirkt hier die Behandlung der Stollbeule gleich einem Haarſeile.

Meiſtens gelingt die Behandlung auf die hier angegebene Weiſe, ohne nachtheilige Folgen hervorzubringen und Entartungen der operirten Stelle zurückzulaſſen. Sollte indeſſen nach der Operation die Haut erweitert und ſchlaff herunterhängen, ſo darf man nur ein Stück von den Wundrändern abſchneiden, ſo wird ſich ſowohl die Haut bis zum regelmäßigen Zuſtande zuſammenziehen, als auch die Wunde ſchnell und blos mit Hinterlaſſung einer kleinen Narbe heilen.

3. Verbeſſerung an Weingährungsröhren betreffend.

Mit dem Aufſetzen der bekannten Gährungsröhren auf die Moſtfäſſer iſt das Unangenehme verbunden, daß ſehr häufig durch das Ausſtrömen des Gaſes ein Theil des Waſſers aus dem Gährgefäße, in welches die Röhre ausmündet, geſchleudert, und dadurch Fäſſer und Keller naß werden.

Dieſem Mißſtande läßt ſich einfach dadurch vorbeugen, daß man am Rohre zunächſt des Randes, welcher im Waſſer ſteht, 4 bis 5 kleine Löcher von der Weite eines Federkiels bohrt, wodurch das Ausſtrömen des Gaſes ſo vertheilt wird, daß es die zu jenem Austreiben des Waſſers erforderliche Kraft verliert.

Wertheim, den 13. November 1835.

H...

4. Preisaufgaben des landw. Amtsvereins Baden für das Jahr 1835.

Unter Beziehung auf die dieſſeitige Bekanntmachung vom 17. Okt. (ſ. landw. Wochenbl. Nr. 44) wird andurch weiter eröffnet, daß der bis zum 12. v. M. beſtimmt geweſene Termin für die Anmeldungen der Preisbewerber aus bewegenden Gründen bis zum 1. März k. J. ausgedehnt wird.

Baden, den 14. November 1835.

Der Vorſtand des landw. Amtsvereins:
Theobald.

5. Großer Rettig.

Der landw. Amtsverein Pforzheim hat der Centralſtelle des landw. Vereins einen von einem Mitgliede deſſelben, dem Herrn Decan Kern, in Neuhauſen gezogenen, ſehr ſchönen und großen Rettig überſandt.

Derſelbe wog ohne Kraut und wohlgereinigt 9½ Pfund. Se. Königl. Hoheit der Großherzog, Höchſtwelchen dieſer Rettig vorgezeigt wurde, ließen denſelben Sonntag den 8. November auf die Großh. Tafel, an welcher auch gerade fremde Fürſtlichkeiten ſich befinden, bringen.

Hatte die Größe und Schönheit dieſes Produkts ſchon zuvor die Aufmerkſamkeit erweckt, ſo war es noch mehr die Güte deſſelben, indem das Fleiſch deſſelben bis auf das Innere feſt, zart und wohlſchmeckend war.

6. Herbſtnachrichten.

Nr. 6.

Waldshut, den 21. Nov. 1835. Anfang der Weinleſe in hieſiger Gemarkung den 15., Ende derſelben den 26. Okt. Geſammtertrag 3,082 Ohm 6 Stützen 5 Maß. Mindertrag gegen voriges Jahr 606 Ohm.

Die Qualität kann für mittelmäßig angenommen werden. Das Gewicht des Moſtes von geſunden Elblingen, Clävnern und Schenkenbergern (als Verſuch vor dem Eintritt des Regenwetters) 75 Gr.; von halbfaulen und gemiſchten Trauben 65 Gr. Gewicht bei der Hauptweinleſe, welche den 15. Okt. nach dem Regenwetter begann, von Elblingen, Clävnern und Mainzern 65—75 Gr.; von gemiſchten Traubenſorten 60—70 Gr. Preis des Moſtes 5 fl. 24 kr., 7 fl., 9 und 10 fl. pr. Ohm, der gegen alle Erwartung bereits ganz aufgekauft iſt.

Dogern, Eſchbach, Gurtweil und Waldshut verkaufen den Wein auf die Waldshuter Weinrechnung.

Die Rebpflanzung geſchieht hier durch Einlegruthen, daher die Trauben bereits um vierzehn Tage eher zur Reife gelangten, als die auf Bögen gepflanzten.

Unſere Weinbergbeſitzer befaſſen ſich wirklich ſehr eifrig mit Veredlung des Rebbaues.

7. Herbſtnachrichten vom Auslande.

In Rheinbaiern wurde während des letzten Herbſtes das Fuder weißer Wein (à 1060 Liter) zu 80, 90 und 95 fl. verkauft. Traminermoſt war geſucht. Die Logel oder 40 Liter wurde durchgehends mit 5 fl. 15 kr. bezahlt, wonach das Fuder auf 175 fl. zu ſtehen kommt. Die 1834r Weine fanden auch während des Herbſtes einen nicht unbedeutenden Abſatz. Die gemiſchten weißen Weine, die im vorigen Herbſte zu 170 fl. verkauft wurden, werden heut zu 270 fl. bezahlt. Der Rießling gilt 330 fl., und der Traminer wurde dieſer Tage zu 500 fl. verkauft. Es ſteht zu erwarten, daß die 1834r Weine, die ihrer ausgezeichneten Güte wegen ſehr geſucht und aber auch meiſtens verkauft ſind, im Preiſe immer höher ſteigen werden.

Neuenhain, im Herzogthum Naſſau, vom 7. Nov. Unſere Weinleſe iſt jetzt beendigt, und das Ergebniß derſelben übertrifft, vorzüglich in Beziehung auf Güte, jede Erwartung, da in dieſem Jahre der Fehler einer frühen Leſe vermieden wurde. Die bis zur Fäulniß zeitigen Trauben wurden durch den Froſt der letzten Nächte noch mehr veredelt,

und ſo dürfte der dießjährige Herbſt nicht wenig dazu beitragen, den alten Ruhm unſeres Weinbaues mit neuem Glanze zu umſtrahlen. Der Preis, 16—24 fl. pr. Ohm, iſt der Gute des Gewächſes keineswegs angemeſſen, aber viele kleine Eigenthumer müſſen losſchlagen, weil ſie noch nicht zur Lagerung eingerichtet ſind.

Aus Agram in Croatien berichtet die dortige Zeitung vom 7. Nov.: Die Weinleſe, welche dieſes Jahr gegen die früheren wegen der ungünſtigen Witterung viel ſpäter vorgenommen werden mußte, iſt größtentheils beendigt. Manche erhielten noch reichlicheren Ertrag als im verfloſſenen Jahre, Andere weniger. Was die Güte betrifft, ſo ſtehet dieſelbe jener vom Jahre 1834 an Geiſt und Zuckerſtoff weit nach; indeſſen gehört ſolche doch noch unter die beſſere Weinkategorie. Die durch längere Zeit angehaltene, regenhafte und naßkalte Witterung trug viel zur Fäulniß der Trauben bei, an welchem Uebelſtande beſonders die Spaliertrauben gelitten haben.

---

8. Erntenachrichten vom Auslande.

(Fortſetzung.)

Oſtpreußen.

Die Ernte des Wintergetreides iſt bei der günſtigen Witterung zu Ende des Auguſts gänzlich, und die des Sommergetreides größtentheils beendigt, und im Allgemeinen zufriedenſtellend ausgefallen. Der Ertrag des Wintergetreides iſt im Ganzen ſehr ergiebig und der des Sommergetreides durchſchnittlich als mittelmäßig, theilweiſe als gut anzunehmen. Der Heugewinn iſt reichlich und ſchön ausgefallen; die Kartoffeln verſprechen eine geſegnete Ernte, und die Ergebniſſe der Leinfelder können als vorzüglich gut bezeichnet werden. Auch in Weſtpreußen iſt die Ernte überall günſtig, an manchen Orten ſogar über alle Erwartungen hinaus reichlich ausgefallen; der Einſchnitt des Sommergetreides iſt jedoch minder ergiebig, als der des Wintergetreides. Die Kartoffeln, deren Mißwachs man wegen der lang angehaltenen Dürre anfangs befürchtete, verſprechen jetzt überall einen mehr als mittelmäßigen Ertrag. Das Obſt iſt dagegen faſt überall mißrathen, ja Pflaumen gibt es gar nicht.

Norwegen.

Stockholm, den 12. Sept. Nachrichten aus Umeå, Piteå u. ſ. w. in Lappland zufolge, iſt durch einen in der Nacht vom 24. Auguſt eingetretenen ſtarken Froſt die dortige Getreideernte, inſonderheit aber von Gerſte, dem Hauptnahrungsmittel des Landes, gänzlich zu Grunde gegangen, wozu noch der äußerſt ſchwache Ertrag der Heuernte kommt. Es lauten die Nachrichten aus Tornea und den angränzenden ruſſiſchen Bezirken eben ſo.

(Nachtrag.)

In Weſtphalen war die Ernte für die Winterfrüchte günſtig, für Sommerfrüchte und Kartoffeln ſpärlich. Es herrſcht großer Waſſer- und Futtermangel. Man fand viele Rebhühner todt auf dem Lande.

Rußland.

Riga, den 22. Oktober. Man ſchreibt aus Narwa vom 13. d. M.: Die Ernte iſt jetzt beendigt, und, was den Roggen betrifft, in hieſiger Gegend wohl eine gänzliche Mißernte. Dieſes macht ſich um ſo fühlbarer, als nicht allein frühere Vorräthe bis auf das letzte Korn aufgezehrt, ſondern auch die Magazine der Bauernſchaft völlig geleert waren. Ja ſogar das Saatkorn hat meiſt den nothleidenden Bauern geopfert werden müſſen. Da alſo von der neuen Ernte das augenblickliche Lebensbedürfniß befriedigt wird, die neue Ausſaat gemacht wurde, und die Magazinſchuld bezahlt werden ſoll, ſo ſieht man jetzt auch ſchon faſt überall den Mangel vor der Thür. Viele Bauern können die Magazinſchuld, anderer Schulden nicht zu gedenken, bei weitem nicht bezahlen, und es ſtehen deßhalb eine Menge Bankerotte bevor. In Gerſte, Hafer, Hülſenfrüchten und Kartoffeln würde eine ziemlich gute Ernte gemacht worden ſeyn, wenn nicht wiederholte Nachtfröſte, ſchon in der Mitte des Auguſts, ſo vielen Scha-

Digitized by Google

den angerichtet hätten. Gerſte und Hafer, die früheſte Saat ausgenommen, ſind ſo leicht, daß ſie wenig Nahrungstheile enthalten; die üppig ſtehenden Erbſen, Wicken, Bohnen und Linſen mußten das Feld räumen, weit früher, als ihr Schotenanſatz beendigt war, und die Kartoffeln, die nach mehreren Jahren einmal ergiebig zu werden verſprachen, wurden im beſten Knollenwuchſe gehemmt, getroffen vom tödtenden Nord. Der Flachs iſt vorzüglich, aber die Saat erfroren. Dies Alles gilt nicht allein von Eſthland; in vielleicht noch größerer Allgemeinheit findet es Statt in Ingermannland. Seit dem Anfange des Auguſts bis zum 24. September hatten wir in Liefland keinen Regen, ſondern waren fortwährend in dicken Rauch gehüllt, den uns die vielen Waldbrände ringsum reichlich ſpendeten. Die Erde war aber auch ſo ausgedorrt, wie ſie es im trockenſten Sommer nur ſeyn kann. Die ganze Roggenſaat bot daher einen traurigen Anblick dar, und was ſich noch dem Boden entwand, wurde auf ganzen Strecken von Würmern abgefreſſen. Nach dem Septemberregen und warmen Tagen hat ſich aber Alles wunderbar erholt und iſt nachgeſchoſſen, ſo daß der Landmann wieder mit Freude und Dank auf ſein Feld hinblickt.

9. Nachricht über die dießjährige Tabaksernte im Auslande.

Aus dem Meiningſchen geht die traurige Nachricht ein, daß der Tabak, der Trockenheit wegen, gänzlich mißrathen ſey. Das Wenige wurde noch durch unerwartete frühe Nachtfröſte verdorben.

Im Braunſchweigſchen litt der Tabak ebenfalls durch Trockenheit, jedoch iſt das Blatt geſund und von guter Qualität. Man kann jedoch den Ertrag nur auf eine halbe Ernte rechnen, und in manchen Anlagen ¾.

In Sachſen, wo im Ganzen wenig Tabak angebaut wird, iſt in Anſehung des Ertrags ebenfalls nur eine halbe Ernte anzunehmen. Allein man klagt darüber, daß die Thaue, welche den Tabakspflanzen ſo überaus zuträglich ſind, ausgeblieben ſind. Früh eingetretene Reife verurſachte Furcht vor Froſt, und man ſchritt zeitig zur Ernte.

10. Gemiſchte Anzeigen.

1) Das Kalben der Kühe bei Tage betreffend.

(Vom prakt. Arzt Schilling in Grießen.)

In Abſicht auf dieſen Gegenſtand erzählte mir Thierarzt Weiſenberger von Erzingen, daß einzelne Landwirthe ſich des Kalbens der Kühe bei Tage auf die in Nr. 36 des landw. Wochenblattes angegebene Weiſe ſeit langer Zeit zu verſichern wiſſen.

2) Blühender Apfelbaum.

(Von Demſelben.)

Noch habe ich eines jungen Apfelbaumes zu erwähnen, der gegenwärtig (den 4. Oktober) in ziemlich voller Blüthe im Garten des Hirſchwirths Spitznagel von hier ſteht. Derſelbe iſt hochſtämmig und war den Sommer über kränklich; er hat alſo das, was durch ſeine Krankheit verſpätet wurde, jetzt nachgeholt. Die meiſten Zweige ſind mit hochrothen Blüthenknoſpen begabt, einige in voller Blüthe, einige haben verblüht. Der Baum iſt die „Edelprinzeſſin von Diel.“ Ob er bei ſo ſpäter Zeit noch Früchte bringen wird, iſt wohl zu bezweifeln. Sollte es geſchehen, ſo werde ich das Reſultat hiervon ſeiner Zeit mittheilen.

3) Starkes Kalb.

Gemeinderechner Roth in Dundenheim, Mitglied des landw. Vereins, verkaufte neulich ein Kalb, Schweizer Raçe, welches noch nicht 6 Wochen alt war, um den Preis von 33 fl. Daſſelbe wog lebend 295 Pfund.

Berichtigung.

Der in Nr. 45, S. 367, des landw. Wochenblattes erwähnte Frankfurter Wein wurde vom Schreiber jenes Briefes in dem Weingute des Senats von Frankfurt zu Hochheim erzeugt.

Digitized by Google

Landesprodukten-Preiſe.

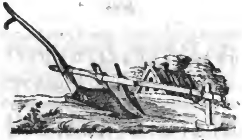
Vom 24. November bis 1. December 1835.

Marktorte.	Weizen, das Malter.		Kernen, das Malter.		Korn, das Malter.		Gerſte, das Malter.		Dinkel, das Malter.		Haber, das Malter.		Heu, der Centner.		Kornſtroh, à 100 Bund.		Kartoffeln, der Seſter.		Hanf, gehechelt, der Centner.		Hopfen, der Centner.		Bohnenſamen, das Malter.		Reps, das Malter.		Weißmehl, das Pfund.	
	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Conſtanz	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ueberlingen	—	—	8	48	4	37	5	22	—	—	3	28	1	—	20	—	—	6	—	—	—	—	18	—	15	—	—	—
Radolphzell	—	—	8	—	5	—	5	16	—	—	3	—	1	30	20	—	—	7	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Möskirch	—	—	7	10	4	40	4	20	3	—	3	30	1	24	13	24	—	6	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Stockach	—	—	7	28	—	—	—	—	—	—	3	31	1	—	16	—	—	6	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Engen	9	—	7	—	—	—	5	24	—	—	3	30	1	—	—	—	—	6	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Bonndorf	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Löffingen	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Villingen	—	—	8	16	6	20	—	—	—	—	3	51	1	20	—	—	—	12	—	—	—	—	—	—	16	—	—	5
Rheinheim	8	43	8	41	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lörrach	—	—	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	30	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Müllheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Staufen	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Freiburg	10	30	—	—	6	20	5	30	—	—	—	—	—		20	—	—	11	—	—	—	—	—	—	18	—	—	5
Emmending.	9	40	—	—	6	10	6	—	—	—	4	—	1	24	13	20	—	10	—	—	—	—	—	—	19	—	—	5
Endingen	8	10	—	—	5	20	5	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ettenheim	8	30	9	30	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lahr	8	55	9	10	6	—	5	38	—	—	3	56	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Wolfach	10	6	9	58	7	30	6	24	—	—	4	20	—	48	—	—	—	12	—	—	—	—	22	—	20	—	—	—
Gengenbach	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Offenburg	8	47	9	3	5	50	5	40	—	—	4	21	1	36	15		—	20	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Oppenau	9	30	10	15	6	30	6	—	—	—	4	38	1	24	12	30	—	14	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Oberkirch	7	—	8	—	5	—	4	30	—	—	4		1	24	14	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Achern	—	—	8	—	5	36	5	30	3	30	3	48	1	12	11	—		10	—	—	—	—	20		18	—	—	4
Bühl	—	—	8	30	5	—	—	—	3	18	—	—	1	30	18	—	—	12	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5
Baden	—	—	8	54	5	40	5	20	3	30	3	40	—	—	19	—	—	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5
Gernsbach	8	10	8	48	6		—	—	3	40	3	45	1	40	15	30	—	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Raſtatt	7	20	8	24	5	20	5	10	—	—	4	10	1	30	14	—	—	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Karlsruhe	7	30	7	37	4	45	4	30	—	—	3	21	1	36	13	—	—	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—	4
Pforzheim	—	—	7	52	—	—	4	48	—	—	2	48	1	—	—	—	—	6	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Durlach	7	—	7	7	4	15	4		—	—	2	51	1	24	12	—	—	8	—	—	—	—	20	—	18	—	—	5
Bruchſal	—	—	7	—	—	—	4	21	—	—	3	10	1	20	10	—	—	8	—	—	30	—	—	—	18	—	—	—
Mannheim	6	46	—	—	5	16	4	37	2	59	3	10	1	30	15	—	—	12	—	—	27	—	—	—	—	—	—	—
Heidelberg	—	—	7	19	6	7	4	39	2	56	2	52	1	21	11	40	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Mosbach	—	—	—	—	—	—	—	—	2	39	—	—	1	12	12	—	—	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3
Wertheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Durchſchnitt	8	29	8	22	5	33	5	9	3	11	3	37	1	20	14	46	—	10	—	—	28	30	20	—	17	34	—	5
Heilbronn	—	—	6	59	5	11	4	44	2	55	2	53	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Mainz	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Schaffhauſen	—	—	8	32	—	—	5	36	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Druck von C. Braun.

Digitized by Google

N: 50. **1835.**



Karlsruhe 11. December.

Landwirthſchaftliches Wochenblatt für das Großherzogthum Baden.

Herausgegeben von der Centralſtelle des landwirthſchaftlichen Vereins.

Inhalt: 1) Ueber die Mittel zur Verbeſſerung der Viehzucht, mit ſpecieller Rückſicht auf den Odenwald. 2) Die Schonung nützlicher Thiere (Schluß.) 3) Eintheilung der Beſchälbezirke im Großherzogthum Baden fürs Jahr 1836. 4) Errichtung eines Gemeindebackofens in Diſtelhauſen, Amts Gerlachsheim. 5) Abgabe von Kaſtanienbäumchen. 6) Herbſtnachrichten. 7) Literariſche Anzeige. 8) Landesproduktenpreiſe.

1. Ueber die Mittel zur Verbeſſerung der Viehzucht, mit ſpecieller Rückſicht auf den Odenwald.

(Von Domänenrath Knaus in Amorbach.)

Die Hinderniſſe einer verbeſſerten Viehzucht ſind in der Regel:

a) ſchlechtes Faſelvieh (fehlerhaft conſtruirt), zu junges Faſelvieh, zu wenig Faſelvieh, oder zu ſchweres Faſelvieh, ſchlecht genährtes Faſelvieh;

b) zu frühes Zukommen des Mutterviehes, allzuſtrenger Gebrauch des trächtigen Viehes zum Zug ꝛc.;

c) allzufrühes Anſpannen der Stiere, allzugroße Anſtrengung in der Arbeit neben verhältnißmäßig geringer Nahrung.

Dieſe Mängel treten weniger in den fruchtbaren als in den ärmeren Gegenden hervor. So natürlich es nun auch iſt, daß eine rauhere Gegend, die nicht ſo reichliches und weniger kräftiges Futter erzeugt, als die fruchtbaren Landſtriche, es der letztern in der Viehzucht nachzuahmen nie im Stande ſeyn wird, ſo iſt damit nicht geſagt, daß nicht deſſenungeachtet viel mehr geſchehen könne, als gegenwärtig geſchieht.

Die Erforderniſſe eines für ein ziemlich rauhes Clima und bergige Gegenden beſtimmten Viehſchlages ſind vorzugsweiſe:

gedrungener Körperbau und namentlich kräftiger Knochenbau.

Vergeblich wird man ſich in dieſen Gegenden bemühen, die großen langgeſtreckten Viehracen der üppigern Gegenden in dem vollkommenen Stande, wie ſolche ſie erzeugen und ernähren können, fortzubringen, ſchon aus dem einzigen Grunde, weil das Futter, wenn es auch in der Maſſe vorhanden wäre, nicht die Nahrungsſtoffe in ſich trägt, wie in den mildern, geſegnetern Climaten. Allein ich behaupte, daß jede Gegend, auch eine viel weniger milde und viel weniger fruchtbare, als die unſrige iſt, ſich, ihren Verhältniſſen angemeſſen, einen vollkom-

Digitized by Google

menen Viehſchlag zu bilden vermag, der einmal als Zugvieh möglichſt kräftig, als Milchvieh möglichſt milchreich, als Maſtvieh möglichſt maſtungsfähig und gewichtig ſeyn kann.

Es erfordert aber die Erfüllung dieſer Bedingung alle Aufmerkſamkeit und Vorkehrungen, welche bei dem zerſtückelten Grundbeſitz, alſo der Maſſe kleiner Leute, welche ſich durch Haltung eines Viehſtandes ernähren, nicht ganz der Privatwillkühr, oder wie es eigentlich ſeyn ſollte, und bei größern Gütern anderwärts häufig der Fall iſt, der Privatſpekulation anheim geſtellt werden können.

Die Hauptbedingungen eines guten Viehſtandes ſind:

a) ein guter, den Verhältniſſen der Gegend angemeſſener Viehſtamm;
b) gehörige Erſtarkung der Thiere vor dem Gebrauche, ſowohl beim Zuchtvieh, als den Zugthieren;
c) verhältnißmäßiges und geregeltes Futter;
d) als Hauptbeförderungsmittel zur Induſtrie, günſtiger Verkehr im Viehhandel.

ad a. Durch die ſchlechte Behandlung, welche theils das Zuchtvieh, theils das Zugvieh erfährt, kann auch der angemeſſenſte Viehſtamm Noth leiden, verkrüppeln und herunterkommen, ſo daß oft nicht blos das Auge des beſſer handelnden Landwirths, ſondern ſogar das menſchliche Gefühl hart verletzt wird, durch den Anblick des elenden, ausgemagerten oder krüppelhaften Viehes, welches man in den ſchlechten, unreinlichen und dumpfigen Ställen mancher Bauern, oder an ihren Wägen, oder auf den Weiden bemerken muß.

ad b. Kein Thier ſoll zur Zucht gebracht oder zugelaſſen werden, das entweder mit einem weſentlichen Mangel der der Gegend angemeſſenen Viehrace behaftet, oder körperlich noch ſo wenig erſtarkt iſt, daß vorausſichtlich der Erfahrung gemäß, ſolches eine kräftige Nachzucht weder zu erzeugen, noch hervorzubringen vermag.

Eben ſo wenig ſoll ein Thier zum regelmäßigen täglichen Zug verwendet werden, bevor es die hierzu erforderliche Erſtarkung erlangt hat. Die leider ſo häufige Uebertretung dieſer eben ſo einfachen, als natürlichen Geſetze einer vernünftigen Viehbehandlung machen denn nöthig:

Aufſicht des Staats über das Zuchtvieh beiderlei Geſchlechts in der Art, daß das Faſelvieh jeder Gattung unter die beſondere Aufſicht und Verantwortlichkeit des Ortsvorſtehers geſtellt, jedem im Laufe des Jahres bei demſelben eintretenden Mangel, der ſeine Verwendung als Zuchtthier beeinträchtigt, ſchleunig abgeholfen wird; daß die leider ſo häufige Verpachtung der Faſelviehhaltung an den Wenigſtnehmenden aufgehoben, vielmehr das Faſelvieh gegen eine angemeſſene Entſchädigung, einem durch die Wahl der Gemeindeglieder hierzu berufenen, begüterten, uneigennützigen Mann aus der Gemeinde überlaſſen *); daß unter 1 $\frac{1}{2}$ Jahr kein Ochs und unter $\frac{3}{4}$ Jahren kein Eber aufgeſtellt; daß ſie nicht mit auf die Weiden getrieben (durch das Mittreiben des Faſelviehes mit der Heerde entſteht eine unverhältnißmäßige ſtarke Befriedigung des Geſchlechtstriebes, wodurch das Faſelvieh zu ſehr erſchöpft wird, und zu vieles Muttervieh gölte bleibt **), ſondern vielmehr jedes zur Begattung kommende weibliche Thier dem männlichen nicht im Uebermaße zugeführt werde ***); daß alſo minde-

*) Man vergl. die Nummern 17 u. 25 des heurigen landw. Wochenblattes, worin dieſes Bedürfniß ebenfalls ausführlich nachgewieſen, und die Mittel und Wege bezeichnet worden ſind, wie demſelben abgeholfen werden könnte.
Anm. d. Red.

**) Man will zwar gerade durch das Mitaustreiben des Faſelviehes auf die Weide bezwecken, daß kein Muttervieh gölte bleiben ſoll: allein dieſer Zweck wird ſchlecht erreicht. Ein im Stalle kräftig gehaltenes Faſelvieh, dem das begattungsluſtige Mutterthier im rechten Zeitpunkte zugeführt wird, wird dieſe Abſicht weit beſſer erreichen. Jeder Beſitzer von Mutterthieren muß ſo viel Aufmerkſamkeit auf ſein Vieh beſitzen, um den rechten Zeitpunkt zu beobachten. Wer es nun unterläßt, ſchadet doch nur ſich ſelbſt. Durch den Austrieb des Faſelviehes leidet aber die Geſammtheit.
Anm. d. Einſ.

***) So z. B. kam einmal in Pforzheim der Fall vor, daß dem von der Stadt unterhaltenen

Digitized by Google

ſtens auf 100 Kühe ein Ochſe und auf 40 Mutterſchweine ein Eber gehalten werden müſſe; daß kein zu altes, ſchwerfälliges oder allzuwenig feuriges, Unempfänglichkeit der weiblichen Thiere beförderndes Faſelvieh gehalten; daß kein unter $1\frac{1}{2}$ Jahren bei Kühen, und $\frac{3}{4}$ Jahren bei Schweinen altes, kein allzuſchwächliches Muttervieh zum Faſelvieh geführt werde, und daß alle Jahre wenigſtens ein Mal, und wo möglich bei Gelegenheit anderweitiger Geſchäfte, z. B. bei der Hundsmuſterung, der geſammte Viehſtand eines Ortes, insbeſondere der Faſelviehſtand, dem allenthalben aufzuſtellenden Bezirksthierarzte vorgeführt, allzuſchlechtgehaltenes, mißhandeltes Vieh, oder ſolches, deſſen Eigenthümer ſich erforderlichen Falles über die recht- und ordnungsmäßige Ernährung ſeines Viehes nicht auszuweiſen vermag, oder krankhaftes Vieh, demſelben durch die Polizeibehörde abgeſprochen oder das Vieh unter ſpecielle Aufſicht des Thierarztes geſtellt, das Reſultat ſolcher Unterſuchungen aber mit Lob und Tadel veröffentlicht werde.

Die Großh. Inſtruktion für Thierärzte und Kurſchmiede ſchreibt zwar denſelben vor, die Zucht der Hausthiere aufmerkſam zu beobachten und zu prüfen, auf Erhaltung der Geſundheit der Hausthiere bedacht zu ſeyn, von Zeit zu Zeit die Waideplätze, Stallungen, das Futter, das Waſſer ꝛc. zu unterſuchen; allein ohne allen Erfolg, weil man den Thierärzten weder zumuthen, noch es von ihnen erwarten kann, daß ſie, in der Regel ſchlecht bezahlt für ihre Geſchäfte, und von den Landleuten häufig noch mit Mißtrauen angeſehen, ſich auch noch ohne alle zugeſicherte Entſchädigung, ſolchen zwar ſehr weſentlichen, jedoch Zeit raubenden und vielen Verdruß bereitenden Geſchäften zu unterziehen haben. Vor Allem muß daher eine angemeſſene, wenn auch nur kleine Belohnung aus jeder Gemeindekaſſe des ganzen Landes ausgeworfen werden, wodurch der Thierarzt für ſeine derartigen Verrichtungen auch entſchädigt wird.

(Fortſetzung folgt.)

Farren, nachdem ſolcher im Laufe des Tages ſchon mehrere Kühe beſprungen hatte, noch am ſpäten Abend eine Kuh zugeführt werden wollte die der Farrenhalter, der den erſchöpften Zuſtand des Farrens kannte, nur dadurch zurückzuweiſen wußte, daß er erklärte, der Farre ſchlafe ſchon.

Anm. d. Red.

2. Die Schonung nützlicher Thiere.

Von Oberlehrer Seyferle in Wolfach.

(Beſchluß.)

II. Verzeichniß von Säugethieren und Amphibien, welche in den Gärten, Wieſen, Feldern, Wäldern, Scheunen und Ställen Nutzen ſchaffen, indem ſie dieſelben von einer Menge läſtigen und ſchädlichen Ungeziefers reinigen.

Manche dieſer Thiere hat man von jeher mit Unrecht als gehäſſige oder gefährliche, der Oekonomie nachtheilige Geſchöpfe verachtet und verfolgt.

Zu dieſen Thieren gehören namentlich:

1) die Fledermaus, welche in gewandtem Fluge in der Abenddämmerung unzählige Nachtſchmetterlinge, Maikäfer, Mücken u. ſ. w. erhaſcht, auch den Kornwurm verzehrt.

2) Die Spitzmäuſe ſind gleichfalls nächtliche und ſehr gefräßige Thiere, die blos von Würmern und Inſekten leben.

3) Der Maulwurf. Er vertilgt eine Menge ſchädlicher, unter der Erde lebender Inſektenlarven (Engerlinge, Maden), und iſt ein Hauptfeind des Regen- und des Reitwurms. Ob er gleich von der andern Seite, beſonders in Gärten, durch das Aufwühlen der Erde und Losſtoßen der Gewächſe ein unangenehmer Gaſt iſt, ſo verdient er doch wohl nicht die allgemeine Verfolgung, die ihm faſt allenthalben zu Theil wird.

4) Der Igel. Dieſer ſtellt den Haus- und Feldmäuſen nach, und frißt außerdem eine Menge Inſekten, namentlich Maikäfer, ferner Würmer, Schnecken und anderes Ungeziefer; ſelbſt Schlangen greift er an und frißt ſogar

Digitized by Google

die giftige Kreuzotter. Es iſt daher ſehr zu bedauern, daß dieſes nützliche und merkwürdige Thier ſo oft muthwilligerweiſe verfolgt und getödtet wird, ſo daß es in vielen Gegenden faſt ganz ausgerottet iſt. Als Hausthier gehalten, vertilgt der Igel die Mäuſe eben ſo gut, wie die Hauskatze. Die wenigen abgefallenen Baumfrüchte, die er neben ſeiner übrigen Nahrung verzehrt, darf man ihm zum Lohne für ſeine anderweitige nützliche Thätigkeit wohl gönnen.

5) Der Iltis. Er iſt vielleicht an manchen Orten mehr nützlich als ſchädlich, denn er vertilgt Hamſter, Ratten, Mäuſe, Maulwürfe, Heuſchrecken, Schnecken und Käfer. In der Nähe menſchlicher Wohnungen jedoch kann er nicht wohl geduldet werden, weil er dem Federvieh ſehr nachſtellt.

6) Das Wieſel iſt, als der ärgſte Feind aller Wald- und Feldmäuſe, Ratten und Hamſter, gleichfalls ein nützliches Raubthier, von der andern Seite jedoch eben ſo ſchädlich, indem es aller Orten junge Vögel und Vogeleier, ſelbſt Hühnereier raubt.

Endlich könnte wohl auch der Dachs noch angeführt werden, der als ein Haupt-Mäuſefeind nützlich iſt, durch Verzehrung von Früchten, namentlich der Weintrauben, dagegen beträchtlichen Schaden anrichtet.

Von nützlichen Amphibien ſind vorzugsweiſe anzuführen:

1) der Froſch, namentlich der Laubfroſch, welcher Fliegen, Mücken, Heuſchrecken, Käfer und andere Inſekten, auch Würmer und Schnecken verzehrt.

2) Die Kröte. Auch ſie ſtiftet vielen Nutzen in Gärten, Feldern ꝛc., da ſie in der Dämmerung das Ungeziefer verfolgt, wie der Froſch. Die Kröte ſollte daher gleichfalls mit mehr Nachſicht behandelt und weniger verfolgt werden.

3) Die Eidechſe, eines der unſchuldigſten Thierchen, das unter Gebüſchen und Hecken kleine Inſekten, Würmer und Schnecken zu ihrer Nahrung aufſucht, und deßwegen blos als nützlich betrachtet werden kann.

4) Die Blindſchleiche, gleichfalls ein ganz unſchuldiges Thierchen, das mit Unrecht ſo oft grauſam gemartert und getödtet wird, ernährt ſich, wie die Eidechſe, von Inſekten und andern kleinen Thierchen.

5) Die Nattern, namentlich die gemeine Ringelnattern, werden, indem man ſie mit den bei uns weit ſeltenern Vipern oder Ottern verwechſelt, mit Unrecht oft für giftig gehalten. Sie leben von Mäuſen, Fröſchen, auch wohl von Inſekten, und ſind daher gleichfalls nicht zu den ſchädlichen, ſondern eher zu den nützlichen Thieren zu rechnen.

Es ſollte nach allem dieſem eine Hauptangelegenheit nicht blos der Regierung, ſondern auch jedes einzelnen einſichtsvollen Landwirths ſeyn, alle nützliche Thiere, namentlich die zahlreichen, von Inſekten lebenden Vögel in beſondern Schutz zu nehmen.

Unterrichtet man die Volksjugend in der Naturgeſchichte, wie es unſere zu allem Edeln und Guten geneigte hohe Regierung durch Regierungsblatt, Nr. 25, vom 30. Mai 1834, §. 48, vorgeſchrieben; unterhält der Lehrer ſeine Schüler mit den Naturereigniſſen der Zeit; macht er ſie mit den nützlichen und ſchädlichen Pflanzen und Thieren anſchaulich bekannt; bringt er ihnen die gebührende Achtung und Bewunderung aller nützlichen Einrichtungen der Natur bei; warnt er ſie ernſtlich vor aller Verletzung nützlicher Bäume und anderer nützlichen Gewächſe, ſo wie vor dem Verfolgen und Tödten nützlicher Thiere, vorzüglich vor dem Ausnehmen der Vogelneſter; muntert er ſie dagegen zur Vertilgung der wirklich ſchädlichen Thiere auf, ſo wird er dadurch gewiß nicht wenig zur allgemeinen Wohlfahrt beitragen.

---

3. Eintheilung der Beſchälbezirke im Großherzogthum Baden fürs Jahr 1836.

Die zu Veredlung der Pferdezucht auf Koſten des Staats unterhaltenen 150—160 Hengſte werden im Frühjahr 1836, wie folgt, vertheilt werden:

Digitized by Google

No.	Beſchälſtation.	Theilnehmende Gemeinden.
1	Mößkirch	Aemter Mößkirch, Stetten. Parzellen im Amte Pfullendorf.
2	Pfullendorf ...	Parzellen der Aemter Pfullendorf, Heiligenberg.
3	Salem	Amt Salem. Parzellen der Aemter Meersburg, Ueberlingen, Heiligenberg.
4	Münchhöfe ...	Amt Stockach. Parzellen der Aemter Engen, Ueberlingen.
5	Hilzingen	Aemter Blumenfeld, Radolphzell, Engen.
6	Geyſingen	Amt Möhringen. Parzellen der Aemter Blumenfeld, Hüfingen.
7	Villingen	Amt Villingen. Parzellen des Amtes Hüfingen.
8	Hüfingen	Aemter Hüfingen, Neuſtadt, Bräunlingen. Parzellen des Amtes Villingen.
9	Thiengen	Aemter Waldshut, Jeſtetten.
10	Freiburg	Aemter Freiburg **I. u. II.**, Breiſach. Parzellen der Aemter Waldkirch, Staufen, Emmendingen.
11	Kenzingen	Amt Kenzingen. Parzellen der Aemter Breiſach, Emmendingin.
12	Ringsheim	Amt Ettenheim.
13	Frieſenheim ...	Parzellen der Oberämter Lahr, Offenburg.
14	Meißenheim ...	Eben ſo.
15	Altenheim	Eben ſo, und des Amtes Kork.
16	Offenburg	Parzellen des Oberamtes Offenburg. Amt Gengenbach.
17	Appenweyer ...	Eben ſo. Amt Oberkirch.
18	Kork	Amt Kork.
19	Biſchofsheim ..	Amt Biſchofsheim.
20	Schwarzach ...	Amt Bühl. Parzellen der Aemter Biſchofsheim, Raſtatt, Baden.
21	Favorite	Parzellen des Oberamtes Raſtatt, der Aemter Baden, Gernsbach.
22	Raſtatt	Parzellen des Oberamtes Raſtatt.
23	Bietigheim	Eben ſo.
24	Malſch	Eben ſo, und des Amtes Ettlingen.
25	Mörſch	Eben ſo, „ „ dito dito
26	Durlach	Oberamt Durlach. Parzellen der Aemter Bretten, Carlsruhe, Pforzheim.
27	Darlanden	Darlanden, Beiertheim, Bulach.
28	Knielingen	Knielingen.
29	Neureuth	(alternirend mit Eggenſtein) Neureuth, Eggenſtein.
30	Friedrichsthal . .	Friedrichsthal, Stafforth, Spöck. Parzellen des Oberamtes Bruchſal.
31	Linkenheim	Linkenheim, Hochſtetten, Leopoldshafen.
32	Rußheim	(alternirend mit Liedolsheim) Rußheim, Liedolsheim, Graben.
33	Bruchſal	Oberamt Bruchſal. Parzellen des Amtes Bretten.
34	Eppingen	Amt Eppingen.
35	Achern	Amt Achern. Parzellen vom Amte Bühl.
36	Ladenburg	Parzellen der Aemter Ladenburg, Heidelberg, Weinheim.
37	Sandhofen	Parzellen der Aemter Ladenburg, Weinheim. Stadtamt Mannheim.
38	Schwetzingen ..	Amt Schwetzingen. Parzellen der Aemter Wieſloch, Heidelberg.
39	Waghäuſel ...	Parzellen der Aemter Philippsburg, Schwetzingen.
40	Huttenheim ...	Parzellen des Amtes Philippsburg.

Digitized by Google

Notizen über die früher beſtandenen, nach und nach aber theils verlegten, theils ganz eingegangenen Beſchälſtationen.

Im Ober-Rheinkreiſe.

Lörrach. Für die Aemter Lörrach und Schopfheim.

Müllheim. Für die Aemter Müllheim und Staufen.

Beide Plätze mußten aus Mangel an Theilnahme eingehen.

Emmendingen. Für das Oberamt Emmendingen und das Amt Waldkirch.

Der Stall und Beſchälplatz mußte an die Domänen-Adminiſtration abgegeben werden; da der Bezirk kein neues Lokal auf ſeine Koſten einrichten wollte, ſo ging die Station ein, und die Stutenbeſitzer ſind nach Freiburg oder Kenzingen eingetheilt.

Oberrimſingen. Wurde 1824 ſtatt Freiburg beſetzt, um den Aemtern Breiſach und Staufen die Theilnahme zu erleichtern.

Verminderte Theilnahme des Breiſacher Bezirkes, hauptſächlich auch die theuern Fourragepreiſe machten es räthlich, die Station wieder nach Freiburg zu verlegen.

Im Mittel-Rheinkreiſe.

Ettlingen. Für Parzellen der Aemter Ettlingen, Durlach, Carlsruhe.

Wegen allzugeringer Theilnahme, welche mit den Koſten in keinem Verhältniſſe mehr ſtand, mußte man dieſe Station eingehen laſſen, und die früher dorthin eingetheilten Gemeinden wurden den Beſchälplätzen Malſch, Durlach und Darlanden zugewieſen.

Blankenloch. Für Blankenloch, Büchig, Hagsfelden, Rintheim.

Weil Se. Königl. Hoheit der Großherzog gnädigſt zugeſichert haben, gegen 160 Stuten zu Stutenſee bedecken zu laſſen, ſo wird vorläufig dieſe Station nicht beſetzt.

Gondelsheim. Für Parzellen der Aemter Bretten, Bruchſal, Durlach, Pforzheim.

Mußte aus Mangel an gehöriger Theilnahme eingehen.

Graben. Für Graben und Neudorf, auch früher theilweiſe Linkenheim.

Der Beſuch dieſer Station reduzirte ſich auf 50—60 Stuten, weßwegen man es angemeſſen befand, da ohnedem Linkenheim als eigene Beſchälſtation wieder errichtet wurde, die beiden andern Orte den zunächſt gelegenen Stationen zuzutheilen.

Im Unter-Rheinkreiſe.

Hardheim. 1821 und 1822.

Gerlachsheim. Von 1820 bis 1824.

Wurden an beiden Orten verſuchsweiſe errichtet, um den aus jenen Gegenden lautgewordenen Wünſchen zu entſprechen; da aber allzuwenige Stuten auf dieſelben zugeführt wurden, ſo mußte man, um andere der Pferdezucht mit mehr Eifer ſich widmende Gegenden nicht zu beeinträchtigen, ſie wieder eingehen laſſen.

Sinsheim. Abnahme der Theilnahme wegen der vielen in dieſem Bezirke vorhandenen Pivathengſte, Mangel an einem gehörigen Stalle und Beſchälplatze, und die Weigerung des Bezirkes, für ein beſſeres Lokal zu ſorgen, ſind die Gründe, welche die Aufhebung dieſer Beſchälſtation herbeiführten.

Allgemeine Bedingungen bei Errichtung von Beſchälſtationen.

Der betreffende Bezirk hat auf ſeine Koſten zu ſorgen:

1) für einen nach den Beſtimmungen der Landesgeſtüts-Commiſſion einzurichtenden paſſenden Stall;

2) für einen unmittelbar an den Stall anſtoßen ſollenden Platz zum Beſchälen und zum Longiren der Hengſte in gehöriger Größe, und mit Mauer oder Bretterwand umgeben, und verſchließbar;

3) für die bauliche und ſonſtige Unterhaltung von Nr. 1 u. 2, wogegen der von den Beſchälhengſten abfallende Dünger Eigenthum des Bezirkes iſt;

4) für die Anſchaffung und Unterhaltung der erforderlichen Stallrequiſiten.

Weniger als 3 Hengſte können, der allzugroßen Koſten wegen, auf keiner Station auf-

geſtellt werden. Für dieſe müſſen 120 bis 130 brauchbare Stuten in einer Entfernung von höchſtens 3 Stunden von dem zu errichtenden Beſchälplatze zur Theilnahme angemeldet, und als wirklich für die Zwecke des Landgeſtütes tauglich von dem Stallmeiſter anerkannt ſeyn.

4. Errichtung eines Gemeindebackofens in Diſtelhaußen, Amts Gerlachsheim.

Den Bemühungen des dortigen Bürgermeiſters Stolz iſt es gelungen, die Gemeinde Gerlachsheim zu Errichtung eines Gemeindebackofens zu vermögen. Wenn dieſer bei dem allgemein großen Holzmangel der Gegend für Diſtelhaußen von sehr großem Vortheile erſcheint, ſo wird er es nicht weniger in dem hierdurch gegebenen Beiſpiele für den ganzen Taubergrund ſeyn, wie denn auch bereits das Städtchen Königshofen die Errichtung zweier ſolcher Backöfen beſchloſſen hat.

Die Großh. Regierung des Unter-Rheinkreiſes hat ſich deßhalb veranlaßt geſehen, dem Bürgermeiſter Stolz wegen ſeines gemeinnützigen Unternehmens durch das Kreis-Anzeigeblatt eine öffentliche Belobung zu ertheilen.

5. Abgabe von Kaſtanienbäumchen.

Da wir einige 100 Stück aus ſüdfranzöſiſchen Früchten erzogener dreijähriger Kaſtanienſtämmchen unentgeldlich abzugeben haben, ſo bieten wir ſolche einem Kaſtanienzüchter unſeres Bezirks unter der Bedingung an, daß die Bäumchen in eine eigene Anlage zuſammen gepflanzt und ſeiner Zeit Bericht über ihr Gedeihen eingereicht werde.

Meldungen darum erſuchen wir längſtens bis den künftigen 1. Januar hierher einreichen zu wollen, worauf das Weitere erfolgen wird.

Weinheim, den 1. December 1835.

Der Vorſtand hieſiger Vereinsabtheilung:
Frhr. v. Babo.

6. Herbſtnachrichten.

Nr. 7.

Markdorf, Amts Meersburg. Auf hieſiger Markung befinden ſich 375 Morgen Reben, aus welchem im dießjährigen Herbſte 716 Fuder 3 Ohm Wein gewonnen wurden.

Die Weinleſe begann am 16. Okt., wurde aber größtentheils wegen übler Witterung wieder eingeſtellt, und bis zum 24. Oktober verſchoben.

Der Moſt wog nach der Oechsleſchen Wage 50—70 Gr.

Verkauft wurden 315 Fuder, und für die Ohm 4 bis 10 fl. erlöst.

Da die Qualität bei Weitem nicht nach Wunſch ausfiel, ſo haben wir es, wie die ganze Seegegend, lediglich dem Beitritte zu dem deutſchen Zollvereine zu danken, daß ein ſolches Quantum verkauft werden konnte, indem der bei Weitem größte Theil in das Würtembergiſche Abſatz fand.

7. Literariſche Ankündigung.

In der C. F. Müller'ſchen Hofbuchhandlung in Karlsruhe iſt erſchienen:

Die
landwirthſchaftliche Buchhaltung
mit Rückſicht
auf die Führung der Grundbücher, Viehſtamm-Regiſter und Wirthſchafts-Inventarien,
bearbeitet
nach den am Königl. Würtemb. land- und forſtwirthſchaftl. Inſtitute zu Hohenheim beſtehenden Einrichtungen,
von
C. Zeller,
Sekretär des Großh. Badiſchen landwirthſchaftlichen Vereins, auch mehrerer anderer wiſſenſchaftl. Vereine, theils Ehren-, theils correſpondirendem Mitgliede.
Mit Tabellen und 1 lithogr. Tafel. gr. 8. 13 Bogen.
Preis: 1 Rthlr. Sächſ. = 1 fl. 48 kr. Rhein.

Digitized by Google

Landesprodukten-Preiſe.

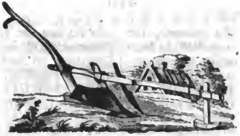
Vom 1. bis 8. December 1835.

Marktorte.	Weizen, das Malter.		Kernen, das Malter.		Korn, das Malter.		Gerſte, das Malter.		Dinkel, das Malter.		Haber, das Malter.		Heu, der Centner.		Kornſtroh, à 100 Bund.		Kartoffeln, der Seſter.		Hanf, gehechelt, der Centner.		Hopfen, der Centner.		Kohlſamen, das Malter.		Reps, das Malter.		Weißmehl, das Pfund.	
	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Conſtanz	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ueberlingen	—	—	8	20	4	58	5	4	—	—	3	24	—	48	18	—	—	6	—	—	—	—	15	—	—	—	—	4
Radolphzell	—	—	7	50	4	—	4	—	—	—	2	54	1	24	20	—	—	9	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Möskirch	—	—	6	50	4	40	4	20	2	45	3	25	1	24	13	20	—	6	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Stockach	—	—	7	35	—	—	—	—	—	—	3	27	1	12	16	—	—	7	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Engen	—	—	7	—	—	—	5	6	—	—	3	20	1	—	—	—	—	6	—	—	—	—			—	—	—	—
Bonndorf	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Löffingen	—	—	8	40	5	40	5	30	—	—	3	40	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Villingen	—	—	8	10	6	20	5	40	—	—	3	53	1	20	—	—	—	12	—	—	—	—	—	—	16	—	—	5
Rheinheim	8	40	8	25	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Thiengen	9	—	9	10	5	40	6	—	3	50	4	—	1	12	16	40	—	8	45	—	—	—	20	—	20	—	—	4
Lörrach	—	—	9	41	—	—	—	—	—	—	—	—	1	30	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Müllheim	10	—	—	—	6	—	5	30	—	—	5	—	1	40	—	—	—	14	—	—	—	—	—	—	17	—	—	5
Staufen	10		—	—	6	—	5	30	—	—	4	40	1	48	25	—	—	11	—	—	—	—	22	—	20	—	—	4
Freiburg	10	30	—	—	6	20	5	30	—	—	4	30	1	12	20	—	—	—	—	—	—	—	22	—	18	—	—	4
Emmending	9	40	—	—	6	—	—	—	—	—	4	—	1	24	13	20	—	9	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5
Endingen	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ettenheim	8	—	—	—	5	40	5	—	—	—	4	10	2	—	30	—	—	12	46	40	—	—	—	—	—	—	—	—
Lahr	8	46	8	45	—	—	5	22	—	—	4	20	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Wolfach	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Gengenbach	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Offenburg	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Oppenau	—	—	10	18	6	30	6	—	—	—	4	36	1	24	13	—	—	12	45	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Oberkirch	7	—	8	—	5	—	4	30	3	18	4	30	1	24	14	—	—	12	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Achern	—	—	8	6	5	24	5	30	3	30	3	48	1	12	14	—	—	12	—	—	—	—	20	—	18	—	—	4
Bühl	8	—	8	30	5	30	—	—	3	18	3	40	1	30	18	—	—	12	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5
Baden	7	30	8	48	5	30	5	20	—	—	3	42	1	40	18	—	—	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5
Gernsbach	8	—	8	40	6	—	5	24	3	30	3	48	—	—	16	20	—	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Raſtatt	7	10	8	24	5	20	5	—	—	—	4	—	1	36	15	—	—	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Karlsruhe	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Pforzheim	—	—	7	8	—	—	5	—	—	—	2	48	1	—			—	6	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Durlach	7	12	7	20	4	45	4	30	—	—	2	50	1	21	12	—	—	8	—	—	—	—	24	—	22	—	—	5
Bruchſal	6	30	6	[illegible]	—	—	—	—	—	—	2	48	1	20	10	—	—	—	—	—	33	—	20	—	—	—	—	—
Mannheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Heidelberg	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Mosbach	—	—	—	—	—	—	—	—	2	35	—	—	1	12	12	—	—	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3
Wertheim	—	—	—	—	—	—	—	—	2	42	3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Durchſchnitt	8	24	8	13	5	32	5	11	3	11	3	46	1	22	16	34	—	10	45	33	33	—	20	26	18	43	—	4
Heilbronn	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Mainz	6	23	—	—	5	16	4	8	2	32	3	47	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Schaffhauſen		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Druck von C. Braun.

N: 51. **1835.**

Karlsruhe 18. December.



Landwirthſchaftliches Wochenblatt

für das Groſsherzogthum Baden.

Herausgegeben von der Centralſtelle des landwirthſchaftlichen Vereins.

Inhalt: 1) Ueber die Mittel zur Verbeſſerung der Viehzucht, mit ſpecieller Rückſicht auf den Odenwald. (Beſchluß.) 2) Doppelſpinnerei. 3) Ueberſicht nach Kreiſen und Beſchälplatten über die Stuten, welche im Jahre 1833 notirt und von Beſchälern des Landesgeſtüts bedeckt wurden, wie über die im Jahre 1834 gefallenen Fohlen. 4) Herbſtnachrichten. (Beſchluß.) 5) Landesproduktenpreiſe.

1. Ueber die Mittel zur Verbeſſerung der Viehzucht, mit ſpecieller Rückſicht auf den Odenwald.

(Von Domänenrath Knaus in Amorbach.)

(Beſchluß.)

Wo der Viehſtamm ſo deſtruirt, wie dieſes in manchen Orten und Gegenden, namentlich in Diſtrikten des Odenwaldes, der Fall iſt, daß es ſchwer halten würde, aus demſelben das geeignete gute Faſelvieh nachzuziehen und auch, daſſelbe vorausgeſetzt, bei dem vorhandenen ſchlechten Muttervieh der beabſichtigte Zweck nur ſehr unvollkommen erreicht werden könnte, da muß es die Sorge der Staatsregierung ſeyn, einem als zweckmäßig und der Gegend anpaſſend erfundenen, bewährten Rindviehſtamme den Eingang zu verſchaffen, an tüchtige Viehhalter ſolches Zuchtvieh um möglichſt billige Preiſe und gegen Vorſchüſſe zu niedern Procenten oder als Prämien abzugeben ꝛc.*) Solches Verfahren wird Muth und Eifer erwecken, und würden wir ſo glücklich ſeyn, es in den dieſer Maßregel bedürftigen Landestheilen nur ein Jahrzehend mit Conſequenz durchgeführt zu ſehen, ſo würden wir von den auffallenden Erfolgen überraſcht werden.

Sehr zu wünſchen wäre es, wenn der Staat für jeden Kreis ein Leihkapital von etwa

*) Die dirigirende Abtheilung des landw. Vereins ſuchte bereits von ihrer Seite für dieſen Zweck in der Art zu wirken, daß ſie ſich gelegenheitlich eines Viehankaufs in der Schweiz für die Großherzogl. und Markgräfl. Meiereien erbot, für den Mitankauf von Farren, die etwa einzelne Gemeinden oder Viehbeſitzer von da zu beziehen wünſchten, und was auf jene Weiſe ungleich wohlfeiler hätte erreicht werden können, beſorgt zu ſeyn. Die dießfallſige Aufforderung in Nr. 34 des landw. Wochenblattes von 1833 blieb indeſſen damals ohne Erfolg. Sie wird indeſſen vorausſichtlich auch im künftigen Jahre aufs Neue hierzu Veranlaſſung bekommen, behält ſich aber noch eine nähere Bekanntmachung hierüber vor, namentlich eine Bezeichnung derjenigen Race, deren Einführung ſie für die verſchiedenen Landestheile empfehlen kann.

Anm. d. Red.

Digitized by Google

10,000 fl. zu niederen Zinſen auswürfe, und damit ſo Manchem, deſſen augenblickliche Geldverlegenheit oder unverſchuldete Unvermögenheit ihn an der Verbeſſerung ſeines Viehſtandes, oft der einzigen Erwerbsquelle, hindern, oder ihn in die Hände der Wucherer ſtürzen, zu Hülfe käme. Durch die vielfältig etablirten Viehleihkaſſen iſt zwar Vieles, aber eben nicht Alles geſchehen. Wo nur Einzelne wohlhabend, die Maſſe aber unbemittelt iſt, da läßt ſich nicht Alles durch Privat-Inſtitute durchführen.

Mit Recht hält man bei uns, wo große Privatunternehmer Seltenheit ſind, Staatsanſtalten zur Emporbringung der Pferde- und der Schafzucht ꝛc. Wäre es zu unbedeutend, auch von Staats wegen mit irgend einer oder mehreren Domänen durch die Hand tüchtiger Oekonomen, die für die Verhältniſſe des Landes am beſten geeigneten Rindviehſtämme, Schweineracen, durch ſorgfältige Inzucht zu erziehen und ans Land zu vertheilen?

Wer aufmerkſam die Gegenden beobachtet, in denen in dem letzten Jahrzehend bedeutende große Gutsadminiſtrationen entſtanden ſind, dem kann der Aufſchwung, namentlich in der Viehzucht nicht entgehen, der dadurch hervorgerufen iſt.

Ich kann nicht unterlaſſen, auf einen Viehſchlag beſonders aufmerkſam zu machen, der für die Verhältniſſe der mittleren und geringeren Gegenden, namentlich für den Odenwald, nicht nur äußerſt paſſend erſcheint, ſondern für deſſen Güte mehrere Mitglieder unſeres Vereins, die ſolchen ſelbſt längere oder kürzere Zeit in ihren Ställen haben, mit mir einverſtanden ſeyn werden.

Der verlebte Herr Poſtverwalter Steinam in Biſchofsheim hatte denſelben, den ſogenannten *Allgäuer* Schlag, bis zu ſeinem Ableben mit großem Nutzen und Erfolg ausſchließlich, und verkaufte zu ſchönen Preiſen ſein Zuchtvieh, war mit der Milchergiebigkeit ſehr zufrieden, hat auch ſchöne Zucht- und Zugochſen geliefert.

In den Fürſtl. Löwenſteinſchen Oekonomien bei Wertheim beſteht er ſeit längerer Zeit zu vollkommenſter Zufriedenheit, und ich ſelbſt habe ihn nun zum dritten Male in ganz verſchiedenartigen Gegenden — neueſtens im tiefen Odenwalde auf Fürſtlich Leiningen'ſchen Domänen — eingeführt.

Dieſer Viehſchlag zeichnet ſich aus durch die oben ſchon bezeichneten Haupteigenſchaften eines gedrungenen Körperbaues, kräftigen Knochen, ſchlägt auch bei nicht reichlichem, bei minderkräftigem Futter gut an, iſt, im Verhältniß ſeiner erhaltenen Nahrung, einer der milchreicheren, die ich kennen gelernt habe, ſteht nicht in zu hohen Preiſen, hat ein angenehmes Aeußere, iſt gutartig und läßt ſich leicht zum Zuge angewöhnen.

In einer Gegend, welche alſo kein ſchweres Maſtvieh liefern ſoll, oder vielmehr kann, weil das Futter nicht in Uebermaß und nicht ſo nährend ſich vorfindet, wo der Bauer keine bedeutende Kapitalien auf den Viehſtand verwenden kann, empfiehlt ſich daher dieſer Viehſtamm zur Inzucht und Kreuzung ſehr, und ich bin bereit, und hoffe, ſolchen Landwirthen, welche ſich zur Anſchaffung eines *bedeutenden* Transports vereinigen wollten, die Mittel an die Hand zu geben, wodurch ſie um den Preis von 44 — 50 fl. ein kräftiges Stück Vieh dieſer Race, oder einen jungen Faſelochſen, einſchließlich der Transportkoſten, erhalten können, ein Preis, um welchen es ſchwer wird, in unſeren Gegenden ein ſchönes und gutes Stück Vieh der Landesart zu kaufen oder nur aufzutreiben.

ad c. Regelmäßige, eben ſo wenig zu reichliche, als zu kärgliche Nahrung kann dem Landwirthe nicht genug empfohlen werden; regelmäßig füttern, iſt halb füttern, ſagt ein altes Sprüchwort, und zu kärglich füttern, iſt die größte Thorheit, weil die Gegenleiſtungen des Viehes, nämlich ſeine Arbeit, ſeine Nachzucht, ſeine Nutzung nicht damit im Verhältniß ſtehen, folglich zu viel Vieh halten, im Verhältniß zur disponibeln Futtermaſſe, iſt das größte Hinderniß, aus dem Vieh Nutzen zu ziehen und einen kräftigen geſunden Viehſchlag zu erhalten.

Deßhalb hat der Staat, wie ſchon oben geſagt, das Recht, ſich nach der Möglichkeit der Ernährung des Viehſtandes zu erkundigen, und

dem die Haltung oder Ausdehnung ſeines Viehſtandes zu unterſagen, welcher den Beweis der möglichen Ernährung nicht zu ſtellen vermag.

Hier komme ich auf einen Uebelſtand zu ſprechen, der ſich ſo häufig vorfindet, daß nämlich viele Leute Vieh halten, welche gar kein Feld beſitzen, folglich das Futter das ganze Jahr uber zu ſtehlen genöthigt ſind, oder wo ſie dieſes zeitweiſe nicht können, ihr Vieh verkümmern laſſen.

Gibt ein ſolcher Zuſtand der Staatspolizei kein Recht, ſich in ſolchen Fällen um die Möglichkeit der Ernährung näher zu erkundigen, und Leuten, die nur auf unerlaubtem Wege ihren Viehſtand durchzubringen vermögen, die Haltung zu unterſagen?

Solche unbefugte Viehhaltungen ſind, abgeſehen davon, daß ſie eine Beeinträchtigung deſſen ſind, der beſtohlen werden muß und beſtohlen wird, ein weſentliches Hinderniß beſſerer Viehzucht, indem die Maſſe der verkrüppelten Vieh-Exemplare dadurch in der Regel noch vermehrt wird, und bei Leuten ſolcher Art an die Ausübung eines geregelten Verfahrens bei Viehzucht und Behandlung nie zu denken iſt.

Bei dieſer Gelegenheit iſt ein Verfahren mancher induſtriöſen Gegenden nicht genug anzurathen, nämlich das Anſpannen der Kühe oder eines einzelnen kräftigen Ochſen, wodurch die Leute mit demſelben Futter, das häufig die kleinen Bauern auf zwei elende, kruppelhafte Stierchen verwenden, für ihr einziges kräftiges Stuck Vieh ausreichen; auch an dem Thiere noch etwas erziehen können, während die zu früh eingeſpannten und kümmerlich gehaltenen Stierchen nach Verfluß eines Jahres oft weniger Werth haben, als zuvor.

Da, wo mit einem einzelnen Ochſen der Ackerbau ſchlechterdings nicht betrieben werden kann, iſt es gerathener, daß zwei kleine Bauern ihren Acker gemeinſchaftlich bauen, wobei ſie die Fuhren ſtets mit ihrem einzelnen Ochſen oder zwei Kühen verrichten können.

ad e. Daß ein lebhafter Verkehr ein direktes und indirektes Beförderungsmittel einer verbeſſerten Viehzucht ſey, wird wohl Niemand beanſtanden. Der materielle Gewinn iſt das einfachſte Belebungsmittel.

Durch den deutſchen Zollverein wird und muß ein großer Markt fur den Verkehr mit Vieh entſtehen, der ſeither für manche Gegenden ſo drückend gemangelt hat.

Bereits ſieht man auf den Viehmärkten unſerer Grenzen ein regeres Treiben, und ein wahres Behagen ſpricht ſich auf den Geſichtern der Handelsleute aus, wenn ſie an den Grenzſtöcken frei mit ihrem Vieh vorübertreiben dürfen.

Zuſatz der Redaktion.

Von dem Original, welches uns der Herr Einſender vorſtehender Beſchreibung des Zuſtandes der Rindviehzucht im Odenwalde vor Augen ſtellt, finden wir leider allenthalben die treueſten Copien. Selten trifft man Ortſchaften, worin ſchöne Rindviehzucht vorherrſcht. Es gibt zwar Gegenden, in denen dieſe vermöge der Lokalverhältniſſe kein vorherrſchender landwirthſchaftlicher Induſtriezweig ſeyn kann, wie z. B. in den eigentlichen Weinbaugegenden, deren in der Regel unbedeutender Ackerbau dem Betriebe einer vervollkommneten Viehzucht eine gewiſſe Grenze ſetzt. Darum bleiben aber doch diejenigen Wirthſchaften, deren Verhältniſſe einen ſolchen vervollkommneten Betrieb bei angemeſſener Behandlung ſo leicht zuließen, der bei Weitem größere Theil. Radikalreformen, wie ſie zum Zwecke der Emporbringung anderer landw. Betriebszweige, z. B. des Weinbaues, vorgeſchlagen und in Ausführung gekommen ſind, müſſen auch dem vorliegenden, demnach dem ſchlechten Zuſtande der Rindviehzucht, Abhülfe verſchaffen.

Sollten namentlich die vorhandenen Racen den verſchiedenen Zwecken, welche der Landmann mit dem Betriebe ſeiner Viehzucht verbindet, nicht entſprechen, ſo ſcheue man keine Koſten, ſich durch den Ankauf geeigneter Zuchtthiere den Weg hierzu zu bahnen. Solche Opfer können ohnehin die Beſitzer größerer Landgüter, Gutspächter, Gemeinden ꝛc. am wenigſten abſchrecken. Sie ſind Vorſchüſſe, die

durch die Erreichung eines veredelten Rindviehſtammes reichlich wieder erſetzt werden. Der landwirthſchaftliche Verein kann hier nur durch Belehrungen und Prämien einwirken; und Letzteres geſchah auch, ſeitdem die hohe Staatsregierung die Mittel dazu verwilligt hat. Die Anſchaffung der nöthigen Zuchtthiere iſt Sache der Betheiligten; aber unerläßlich iſt die Einwirkung der Adminiſtrativbehörden auf ſolche Gemeinden, in welchen der wichtigſte Theil der Rindviehzucht, die Anſchaffung und Unterhaltung des Faſelviehes, mit derjenigen unverzeihlichen Nachläſſigkeit behandelt wird, wie man ſie beinahe noch größtentheils trifft.

Die Vorurtheile und die blinde Anhänglichkeit an die alten Gewohnheiten müſſen mit Beharrlichkeit bekämpft werden, und diejenigen Behörden, welche ſich in Erreichung dieſes Ziels nicht irre machen laſſen, werden, wie in vielen andern Fällen, ſo auch hier, mit Vergnügen die Wahrnehmung machen können, daß gerade ſolche Werke, gegen deren Vollbringen man ſich früher am meiſten ſträubte, oft mit dem glänzendſten Erfolge geſegnet werden.

2. Doppelſpinnerei.

Nach einer Anzeige der Unter-Rheinkreisabtheilung des landw. Vereins zu Weinheim wird in gedachter Stadt Unterricht im Doppelſpinnen ertheilt, und das Vereinsmitglied, Herr Pfarrer Henninger zu Unterwittighauſen, beeifert ſich, dieſer Sache in ſeiner Gegend Eingang zu verſchaffen.

3. Ueberſicht nach Kreiſen und Beſchälplatten über die Stuten, welche im Jahr 1833 notirt und von Beſchälern des Landesgeſtüts bedeckt wurden, wie über die im Jahr 1834 gefallenen Fohlen.

Nro.	Station.	1833 notirt.	1833 bedeckt.	1834 Davon gefallene Fohlen.
	Seekreis.	Stück.	Stück.	Stück.
1	Mößkirch	160	142	
2	Pfullendorf	180	144	
3	Salem	108	83	
4	Münchhöfe	178	122	
5	Hilzingen	260	165	
6	Geyſingen	154	108	
7	Villingen	250	128	
8	Hüfingen	289	201	
		1579	1093	530
	Ober-Rheinkreis.			
9	Freiburg	227	161	
10	Kenzingen	225	184	
11	Ringsheim	224	168	
		676	513	213

Nro.	Station.	1833 notirt.	1833 bedeckt.	1834 Davon gefallene Fohlen.
		Stuck.	Stuck.	Stuck.
	Uebertrag	2255	1606	743
	Mittel-Rheinkreis.			
12	Frieſenheim	151	121	
13	Meißenheim	223	240	
14	Altenheim	183	129	
15	Offenburg	175	128	
16	Appenweyer	175	125	
17	Kork	277	181	
18	Achern	201	133	
19	Biſchofsheim	193	167	
20	Schwarzach	239	167	
21	Favorite	328	261	
22	Raſtatt	277	240	
23	Bietigheim	196	156	
24	Malſch	177	133	
25	Ettlingen	99	74	
26	Mörſch	103	87	
27	Durlach	144	109	
28	Darlanden	192	154	
29	Knielingen	126	102	
30	Eggenſtein	162	144	
31	Blankenloch	132	101	
32	Friedrichsthal	75	62	
33	Graben	142	129	
34	Liedolsheim	165	134	
35	Bruchſal	247	184	
		4382	3431	1440
	Unter-Rheinkreis.			
36	Sinsheim	161	145	
37	Ladenburg	117	92	
38	Sandhofen	116	104	
39	Schwetzingen	181	158	
40	Waghäuſel	269	221	
41	Huttenheim	118	82	
		962	802	260
	Hauptſumme	7599	5839	2443

Bemerkung: Der Unterſchied in der Notirung zum Bedecken, und dem wirklichen Bedecken, rührt daher, daß nicht alle Stuten, welche angemeldet, auch auf die Beſchälplatten gebracht worden.

Digitized by Google

4. Herbſtnachrichten.

Nr. 8.

(Beſchluß.)

Bilfingen, Amt Pforzheim. Erwachs 132 Fuder, Gewicht 66 — 74 Gr., verkauft 120 Fuder, Vorrath am 15. Nov. 12 Fuder, Preis pr. Fuder 55 — 80 fl. Die halbreifen und ganz überreifen Trauben wurden durchgehends abgeſondert geleſen; auch ſonderten mehrere Bürger die rothen und weißen Trauben.

Brötzingen. Erwachs 200 Fuder, Gewicht 60—70 Gr., verkauft 134 Fuder, Vorrath am 9. Nov. 66 Fuder. Preis 50—70 fl. Die reifen Trauben wurden nach Möglichkeit von den unreifen und halbreifen Trauben ausgeleſen.

Darmsbach. Erwachs 10 Fuder 1 Ohm, Gewicht 59 Gr., verkauft 2 Fuder, Vorrath am 17. Nov. 8 Fuder, Preis durchgängig 45 fl. Es wurde nicht beſonders geleſen.

Dietenhauſen. Erwachs 36 Fud. 5 Ohm, verkauft der ganze Erwachs, Preis durchgängig 50 fl. Abſonderung der Trauben fand nicht ſtatt.

Dürrn. Erwachs 17 Fuder 7 Ohm, Gewicht im Eichelberg 60—67 Gr., in der Althalde 50 — 55 Gr., verkauft 8 Fuder 3 Ohm, Vorrath am 13. Nov. 9 Fuder 4 Ohm, Preis 60 — 90 fl. Traubenſonderung fand nicht ſtatt.

Dietlingen. Erwachs 350 Fuder, Gewicht 60 — 65 Gr., verkauft 325 Fuder, Vorrath am 13. Nov. 25 Fuder, Preis 50 — 65 fl. Von zwei Bürgern, welche die ſchwarzen von den weißen Trauben abgeſondert haben, wurde das Fuder zu 70—75 fl. verkauft.

Eiſingen. Erwachs 182 Fuder 1 Ohm, Gewicht 63 — 70 Gr., verkauft 114 Fuder 9 Ohm, Vorrath am 9. Nov. 67 Fuder 2 Ohm. Preis 50—70 fl.

Ellmendingen. Erwachs 300 Fuder, Gewicht des rothen 61 — 62 Gr., des weißen 60 Gr., Preis 50 — 62 fl. Abſonderung der reifen und unreifen Trauben fand nicht ſtatt, wohl aber durch einige Bürger die der ſchwarzen und weißen Trauben.

Erſingen. Erwachs 154 Fuder 5 Ohm, Gewicht des rothen 71 Gr., des weißen 72 Gr., und des gemiſchten 64 Gr., verkauft 54 Fuder 5 Ohm, Vorrath am 7. Nov. 100 Fuder, Preis 63—80 fl. Die halb- und unreifen Trauben wurden hängen gelaſſen; einige Bürger haben die ſchwarzen von den weißen geſondert.

Eutingen. Erwachs 48 Fuder, Gewicht 68 — 70 Gr., verkauft der ganze Erwachs. Preis 66 — 80 fl. Den Preis von 66 fl. bekam nur ein Bürger; der Verkauf ging raſch voran, da die reifen und halbreifen Trauben beſonders geleſen wurden. Unter dem Erzeugniß von 48 Fuder wurden 8 Fuder von halbreifen Trauben beſonders geleſen.

Göbrichen. Erwachs 16 Fuder 6 Ohm, verkauft 1 Fuder 8 Ohm, Vorrath am 6. Nov. 14 Fuder 8 Ohm. Preis durchgängig 50 fl.

Iſpringen. Erwachs 125 Fuder. Preis 55—68 fl. Einige Bürger haben die weißen und ſchwarzen Trauben abgeſondert; auch wurden im Allgemeinen die zeitigen und unzeitigen Trauben beſonders geleſen.

Kieſelbronn. Erwachs 8 Fuder 3 Ohm, verkauft 7 Ohm, Vorrath am 9. Nov. 7 Fuder 6 Ohm. Preis 50—55 fl. Traubenabſonderung fand ſtatt.

Niefern. Erwachs 100 Fuder, Gewicht von Rudolph Deimling: Clävner 92 Gr., Rießling 84 Gr., im Uebrigen 54 — 66 Gr., verkauft 50 Fuder, Vorrath am 7. Nov. 50 Fuder. Preis 48 — 92 fl. Die reifen wurden von den halbreifen Trauben nach Möglichkeit geſondert. Der Moſt von reifen Trauben wurde meiſt für 88 fl. verkauft.

Nöttingen. Erwachs 86 Fuder 1 Ohm, verkauft 15 Fuder, Vorrath am 17. November 71 Fuder 1 Ohm. Preis 40—60 fl.

Pforzheim. Erwachs 49 Fuder. Preis 60—80 fl. Die halb- und unreifen Trauben wurden geſondert. Ochſenwirth Schenk, R. Deimling, Flötzer Katz und Gemeinderath Schwarz ließen die Trauben am längſten, und beſonders Letzterer bis 9. Nov. hängen.

Obermutſchelbach. Erwachs 10 Fuder, Gewicht 59 — 60 Gr. Bis zum 20. November wurde noch kein Wein verkauft.

Digitized by Google

Wertheim, den 20. November. Den beſten Wein gewinnen unſere hieſigen Weinproducenten, welche größtentheils im Beſitze von Weinbergen verſchiedener Markungen ſind, auf den ſüdlichen und ſüdweſtlichen Bergabhängen längs des Mains auf Kreuzwertheimer Gemarkung im Bairiſchen, wo die ſogenannte Haid, Wettenburg, der Remberg und Kaffelſtein als die beſten Lagen gerühmt werden. Die Rebſtücke im Haag und der Leberklinge auf Wertheimer, ſo wie jene im Walzenberg und der Kemmete auf Waldenhäuſer Gebiet, an den Ufern der Tauber, in ſüdweſtlichen, weſtlichen und ſüdöſtlichen Abdachungen, liefern ein, der Qualität nach, ziemlich gleiches, jedoch geringeres Produkt, als jene am Maine.

Der Boden beſteht aus dem leicht verwitterbaren, ſogenannten Leberboden, welcher hauptſächlich Thon und Quarzſand in verſchiedenen Verhältniſſen und einige Procente Kalk enthält, auch ſtark durch Eiſenoxyd gefärbt iſt.

Als vorherrſchende Traubenſorte wird der Elbling, außerdem in geringerer Menge der Rießling, Junker, Oeſtreicher und Drollinger, nach Rheingauer Art, mit kurzem Schnitt an Pfählen gezogen.

Die Weinleſe nahm am 28. Oktober ihren Anfang und war am 3. Nov., bei fortwährend günſtiger Witterung, größtentheils beendigt, nur an wenigen Orten der Umgegend wurde noch bei der eingetretenen großen Kälte bis zum 20. Nov. geherbſtet.

Obgleich der Ertrag dem vorjährigen der Menge nach etwa um ein Drittel nachſteht, ſo übertraf er doch an Qualität alle Erwartungen, und dürfte dem 1831r Weine nur wenig nachgeben. Der Grund hiervon mag theils darin liegen, daß die Leſe ſpäter als im vorigen Jahre vorgenommen wurde, ein großer Theil der Trauben in die ſogenannte edle Fäulniß übergegangen war, und daß man den dießjährigen Erwachs bei günſtiger Witterung einbrachte, wogegen das beſtändige Regenwetter bei der 1831r Leſe nothwendig die Qualität des Weines etwas verringern mußte.

Angeſtellte Verſuche mit der Oechsleſchen Moſtwage lieferten folgende Reſultate; es wog der Moſt aus

	1834.	1835.
der Wettenburg und Haid	74—80°	77—81°
dem Remberg	80—91°	80—83°
„ Kaffelſtein	78—81°	74—79°
„ Haaz	74—75°	72—78°
„ Walzenberg	74—75°	72—78°

Von den einzelnen Traubenſorten aus letzterem aber, und zwar:

1) von Drollingern	67	Grade.
2) „ Oeſtreichern	71½	„
3) „ Junkern	76	„
4) „ Rießlingen	77½	„
5) „ rothen Elblingen . . .	78½	„
6) „ weißen Elblingen	78—79	„

Die nach dem erſten Froſte geleſenen Trauben zeigten einige Grade mehr, als die zuvor geleſenen*). Wegen der anhaltend ſtrengen Witterung dauert die Gährung in dieſem Jahre ſehr lange, und iſt bis jetzt noch nicht vollkommen beendigt.

Der ganze dießjährige Ertrag an Trauben dürfte etwa folgender ſeyn:

von Kreuzwertheim v.	205½	Mrg.	1972	Ohm,
„ Wertheim von .	114⅜	„	878	„
„ Waldenhauſen v.	98	„	752	„
zuſammen	417⅞	Mrg.	3602	Ohm.

Der Badiſche Morgen gab:

in Kreuzwertheim	960	Maß,
„ Wertheim	768	„
„ Waldenhauſen	768	„

Verkauft wurde bis jetzt nur wenig an Trauben wie an Moſt; der Preis pr. Ohm war bei den erſtern 5 fl. 50 kr. bis 9 fl., des letztern 10 fl. bis 13 fl. 20 kr.

*) Wahrſcheinlich aber hauptſächlich dann, wenn auch der Druckwein mit gewogen wurde, da nach neueren Beobachtungen die wäſſerigen Theile der Trauben beim Gefrieren der letztern ſich aus dem Zellgewebe der Traubenhäute ziehen, dieſe alſo einen um ſo weniger waſſerhaltigen (oder mehr wiegenden) Druckwein gewähren.

Anm. d. Red.

Digitized by Google

Landesprodukten-Preiſe.

Vom 8. bis 15. December 1835.

Marktorte.	Weizen, das Malter		Kernen, das Malter		Korn, das Malter		Gerſte, das Malter		Dinkel, das Malter		Haber, das Malter		Heu, der Centner		Kornſtroh, à 100 Bund		Kartoffeln, der Seſter		Hanf, gehechelt, der Centner		Hopfen, der Centner		Mohnſamen, das Malter		Reps, das Malter		Weißmehl, das Pfund	
	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.	fl.	kr.
Conſtanz	—	—	10	30	6	10	5	48	—	—	3	36	1	30	25	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	4
Ueberlingen	—	—	8	40	5	—	5	9	—	—	3	17	—	48	13	20	—	6	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Radolphzell	—	—	7	30	5	—	5	—	—	—	3	30	1	24	20	—	—	9	40	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Möskirch	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Stockach	—	—	7	11	—	—	—	—	—	—	3	36	1	12	16	—	—	7	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Engen	—	—	7	—	—	—	—	—	—	—	3	20	1	—	—	—	—	6	45	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Bonndorf	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Löffingen	—	—	8	—	6	—	5	40	—	—	3	50	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Villingen	—	—	8	15	6	—	6	20	—	—	3	48	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Rheinheim	8	49	8	27	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Thiengen	9	—	9	20	5	50	6	—	4	—	4	10	1	20	16	40	—	8	—	—	—	—	19	10	19	10	—	4
Lörrach	—	—	9	54	—	—	—	—	—	—	—	—	1	40	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Müllheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Staufen	10	—	—	—	6	—	5	30	—	—	5	—	1	48	—	—	—	11	40	—	—	—	—	—	20	—	—	4
Freiburg	10	10	—	—	6	20	5	20	—	—	4	40	1	12	20	—	—	11	—	—	—	—	22	—	18	—	—	4
Emmending.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Endingen	8	—	—	—	5	20	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ettenheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lahr	8	51	9	7	—	—	5	20	—	—	4	20	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Wolfach	10	—	9	36	7	30	6	20	—	—	4	15	1	—	—	—	—	14	—	—	—	—	24	—	22	30	—	—
Gengenbach	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Offenburg	8	52	9	6	6	—	5	42	—	—	4	21	1	36	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Oppenau	—	—	10	—	6	18	6	—	—	—	4	36	1	27	13	30	—	12	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Oberkirch	7	—	7	45	5	—	4	30	3	18	4	30	1	24	14	—	—	12	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Achern	—	—	8	6	5	12	5	—	3	30	3	42	1	24	14	—	—	12	33	—	—	—	21	—	18	—	—	4
Bühl	8	—	8	30	5	30	—	—	3	30	3	30	1	30	18	—	—	12	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5
Baden	—	—	8	54	5	40	5	30	3	48	3	45	—	—	19	—	—	12	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5
Gernsbach	7	54	8	30	6	—	5	16	3	45	3	48	1	40	16	40	—	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Raſtatt	7	20	8	24	5	20	5	—	—	—	—	—	1	48	15	—	—	11	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Karlsruhe	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Pforzheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Durlach	7	12	7	17	4	45	4	30	—	—	2	50	1	24	12	—	—	8	—	—	—	—	24	—	22	—	—	5
Bruchſal	6	40	7	—	—	—	4	6	—	—	2	36	1	20	10	—	—	—	—	—	35	—	20	—	—	—	—	—
Mannheim	7	20	—	—	5	17	4	38	2	59	3	8	1	30	16	40	—	15	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Heidelberg	—	—	6	46	4	53	4	38	2	47	2	49	1	21	11	40	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Mosbach	—	—	6	24	—	—	—	—	2	39	—	—	1	12	12	—	—	10	—	—	42	—	—	—	—	—	—	3
Wertheim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Durchſchnitt	8	20	8	20	5	40	5	17	3	22	3	46	1	23	15	4	—	10	39	30	38	30	21	41	19	56	—	4
Heilbronn	6	55	—	—	5	18	5	1	2	57	2	50	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Mainz	6	28	—	—	5	14	4	1	2	21	3	43	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Schaffhauſen	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Druck von G. Braun.

Digitized by Google

3 9015 06582 6825
UNIVERSITY OF MICHIGAN

Digitized by Google